

الغذاء في الشرق اللاتيني

عصر الحروب الصليبية ١٠٩٩ - ١٢٩١م

قراءة تركيبية في الدراسات الحديثة

أ.د. أشرف صالح محمد سيد

أستاذ تاريخ و تراث العصور الوسطى

كلية الآداب والعلوم الإنسانية

جامعة ابن رشد - هولندا



ملخص

تتناول هذه الدراسة موضوع الغذاء في الشرق اللاتيني زمن الحروب الصليبية (١٠٩٩-١٢٩١م) بوصفه مدخلاً تركيبياً لفهم المجتمع الصليبي في أبعاده الاقتصادية، والدينية، والاجتماعية، والثقافية. وتهدف إلى تحليل الصورة التي رسمتها الأدبيات الحديثة حول الممارسات الغذائية في الممالك اللاتينية، من خلال قراءة نقدية مقارنة لما تراكم من أبحاث ودراسات أثرية وتاريخية في العقود الأخيرة. تعتمد الدراسة منهج "القراءة التركيبية النقدية" الذي يقوم على تحليل الدراسات الحديثة وربطها ضمن منظومة معرفية واحدة، من دون الرجوع المباشر إلى المصادر الأولية. وقد تم اعتماد معايير دقيقة لاختيار الأدبيات، شملت الأعمال المحكّمة والكتب الأكاديمية الصادرة عن دور نشر جامعية، إضافة إلى عدد من المواد التفسيرية ذات الطابع الأثري أو المتحفي، لتكوين صورة شاملة عن الحقل البحثي الراهن. تتوزع الدراسة على ستة محاور رئيسية: الإطار العام لتشكّل المائدة الصليبية، البنية الاقتصادية وتأمين الموارد الغذائية، المكونات والنظام الغذائي، أثر الدين في تشكيل الثقافة الغذائية، البعد الاجتماعي والاحتفالي للطعام، والأدلة الأثرية على الممارسات الغذائية. ومن خلال هذه المحاور، تُظهر الدراسة كيف مثّل الغذاء أداةً للتكيف مع البيئة الجديدة، ووسيلةً للتعبير عن الهوية الطبقية والدينية، وعن التفاعل الحضاري بين اللاتينيين والسكان المحليين. وتخلص الدراسة إلى أن النظام الغذائي في المشرق اللاتيني كان ظاهرة تركيبية هجينة نتجت عن تداخل الخبرات الأوروبية بالمعارف الزراعية والممارسات المطبخية الشرقية. كما تؤكد أن تحليل الأدبيات الحديثة يكشف عن تحوّل في اتجاه الدراسات الصليبية من السرد العسكري إلى استكشاف حياة الفرنج اليومية من منظور أنثروبولوجي، يجعل من الطعام مفتاحاً لفهم الاقتصاد والثقافة والمجتمع في الشرق اللاتيني.

كلمات مفتاحية:

الحروب الصليبية؛ المشرق اللاتيني؛ الغذاء؛ الثقافة المادية؛ الأدلة الأثرية؛ الحياة اليومية؛ التكيف الثقافي

بيانات الدراسة:

تاريخ استلام البحث: ١٠ مارس ٢٠٢٥
تاريخ قبول النشر: ١٣ مايو ٢٠٢٥



10.21608/kan.2025.461883

معرف الوثيقة الرقمي:

الاستشهاد المرجعي بالدراسة:

أشرف صالح محمد سيد، "الغذاء في الشرق اللاتيني عصر الحروب الصليبية ١٠٩٩ - ١٢٩١م: قراءة تركيبية في الدراسات الحديثة". - دورية كان التاريخية. - السنة الثامنة عشرة - العدد الثاني والسبعون، أكتوبر ٢٠٢٥. ص ٩٣ - ١١٨.



Twitter: <http://twitter.com/kanhistorique>

Facebook Page: <https://www.facebook.com/historicalkan>

Facebook Group: <https://www.facebook.com/groups/kanhistorique>

Corresponding author: ashraf-salih@hotmail.com

Editor In Chief: mr.ashraf.salih@gmail.com

Egyptian Knowledge Bank: <https://kan.journals.ekb.eg>

نُشر هذا المقال في دورية كان التاريخية للأغراض العلمية والبحثية فقط، وغير مسموح بإعادة النسخ والنشر والتوزيع للأغراض تجارية أو ربحية. This article is distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons license, and indicate if changes were made.

مُقَدِّمَةٌ

يمثل البحث في تاريخ الغذاء أحد المداخل العميقة لفهم المجتمعات الإنسانية؛ إذ لا يقتصر على ما تأكله هذه المجتمعات فحسب، بل يكشف عن البنى الاجتماعية والاقتصادية والرمزية التي تحدّد أسلوب حياتها.^(١) فالغذاء، بوصفه ممارسةً يوميةً متكرّرة، يخزن في طبيّاته أشكال التنظيم الاجتماعي وأنماط الإنتاج ومعايير التمييز الطبقي ومظاهر الدين والانضباط الجماعي.^(٢) بذلك، أصبح تناول الطعام عنصراً مركزياً في دراسات الحياة اليومية، ومدخلاً كاشفاً لفهم الإنسان في بيئته وثقافته.^(٣)

في سياق العصور الوسطى، يكتسب موضوع الغذاء بُعداً خاصاً بالنظر إلى التحديات التي واجهها المجتمع الصليبي^(٤) في الشرق اللاتيني (١٠٩٩-١٢٩١م)، الذي انتقل من بيئته الأوروبية إلى بيئة مغايرة في المناخ والمحاصيل والعادات الغذائية. فقد أقام الإفرنج ممالك استيطانية امتدّت قرابة القرنين، وكانت البيئة الجديدة تستدعي تكيفاً في جميع الجوانب الحياتية، بما في ذلك الغذاء.

ورغم غنى الدراسات الغربية الحديثة التي تناولت شروط التغذية والعوز الغذائي في المشرق اللاتيني، تفتقر المكتبة العربية إلى قراءة تركيبية تجمع ما راكمته هذه الأدبيات وتقدّم صورةً شاملة عن موضوع الغذاء في المجتمع الصليبي. إن هذا النقص المعرفي يُخفي وراءه أسئلةً حيويةً تتعلّق بالبقاء والتكيف الاجتماعي والاقتصادي، فموائد الأمراء ليست موائد الجنود، وأطعمة القلاع تختلف عن أطعمة القرى، والحرمان في زمن الحصار ليس كالوفرة في زمن السلم.

يزداد هذا الموضوع أهميةً إذا علمنا أن المجتمع الصليبي في الشرق كان مجتمعاً مركّباً يضمّ النخبة الأرستقراطية ورجال الدين والفرسان والحرفيين والمزارعين والمرتزقة، وكان الغذاء يُعبّر عن واقعهم الاقتصادي والديني والاجتماعي. ومن هنا تنطلق هذه الدراسة بوصفها قراءة تركيبية نقدية في الدراسات الحديثة حول الغذاء في الشرق اللاتيني، نُعيد من خلالها بناء الصورة العامة للموائد الصليبية من خلال

تحليل ما توصّلت إليه الأبحاث الحديثة في موضوعات الإنتاج والتوزيع، والممارسات الغذائية، والدين، والاحتفال.

إشكالية وأسئلة الدراسة

تتمثل إشكالية هذه القراءة التركيبية في سؤال رئيس هو:

كيف تُسهم الدراسات الحديثة في الكشف عن دور الغذاء بوصفه عنصراً كاشفاً للبنية الاجتماعية والاقتصادية والدينية في الشرق اللاتيني (١٠٩٩-١٢٩١م)؟

وتتفرّع عن هذا السؤال الرئيس مجموعة من التساؤلات الإجرائية، منها:

- ما أبرز الموارد الغذائية التي ركزت عليها الدراسات الحديثة؟
- كيف فسّرت هذه الدراسات آليات التكيف مع بيئة الشرق؟
- ما موقع الدين في تنظيم الممارسات الغذائية كما تعكسه الأدبيات؟
- ما مظاهر التفاوت الطبقي في أنماط الموائد وفق القراءات المختلفة؟
- إلى أي حدّ تساعد الشواهد الأثرية المنشورة في دعم هذه التفسيرات؟

أهداف الدراسة

تهدف الدراسة الراهنة إلى:

- ١- تحليل كيف تناولت الأدبيات الحديثة موضوع الغذاء في الشرق اللاتيني من زوايا اقتصادية واجتماعية ودينية.
- ٢- تمييز مواطن الاتفاق والاختلاف بين الدراسات الغربية الحديثة حول الغذاء الصليبي.
- ٣- تقديم إطار تركيبى يربط نتائج هذه البحوث ببنية المجتمع الصليبي.
- ٤- سدّ النقص في المكتبة العربية عبر تعريف الباحث بخلاصات هذا الحقل ودينامياته المعرفية.

أهمية الدراسة

تتبع أهمية هذه الدراسة من كونها لا تتعامل مع المصادر الأولية مباشرة، بل تُعيد بناء صورة الغذاء الصليبي من خلال تحليل نقدي لما راكمته الدراسات الحديثة، بما يتيح تقييمًا للحقل وفتح آفاق لبحوث مستقبلية تعتمد النصوص واللقى الأصلية.^(٥) وتعدّ هذه المقاربة مدخلاً لفهم المجتمع من الداخل عبر دراسة الممارسات اليومية المرتبطة بالغذاء، بما يعكس التفاوت الطبقي والتكيف مع البيئة الجديدة. كما تفتح الدراسة أفقاً جديداً لدراسة الحياة اليومية في المجتمع الصليبي، مما يسهم في إثراء المكتبة التاريخية العربية في حقل الطعام والأنثروبولوجيا التاريخية في العصور الوسطى، وهو مجال ما زال ضعيف التمثيل في الكتابة التاريخية العربية.

منهج الدراسة

تم اعتماد معايير إدراج تتوافق مع طبيعة هذه القراءة التركيبية، وجاءت على النحو الآتي: (أ) التركيز على الدراسات المحكّمة والكتب الأكاديمية الصادرة عن دور نشر جامعية أو علمية متخصصة. (ب) إدراج المقالات الحديثة التي تُعالج مباشرة موضوع الغذاء في الشرق اللاتيني، أو ما يرتبط به من زوايا مقارنة كالتاريخ الاقتصادي، والأنثروبولوجيا الأثرية، ودراسات الممارسات اليومية. (ج) الاعتماد بصورة أساسية على البحوث المنشورة بعد عام ٢٠٠٠م، مع الاستئناس بعدد محدود من الأعمال الكلاسيكية الرائدة لأغراض التأطير التاريخي. (د) إدراج المراجع التي تبيّن بوضوح منهجها ومصادر بياناتها (نصية أو أثرية) وتتيح التحقق من نتائجها.

كما جرى الاستفادة من بعض المواد غير المحكّمة أو الوصفية ذات الطابع التثقيفي أو التدويني بوصفها مصادر استئناسية ومساندة، مثل المقالات المنشورة في المدونات، والموسوعات الإلكترونية العامة، والمواقع الشخصية مثل: (CliffordAWright.com) و The Crusader Kingdoms)، ومنصّات التواصل أو التعليم المفتوح مثل: (Weebly، وغيرها). استخدمت لتوضيح أمثلة أو

اتجاهات ثقافية عامة تتعلق بالغذاء في العصر الصليبي، من دون الاعتماد عليها في بناء الاستنتاجات الرئيسية أو التحليل المقارن. وقد تمّ الفصل المنهجي بين هذه المواد وبين الدراسات الأكاديمية المحكّمة التي تشكّل الأساس المعرفي للتحليل.

وفي بعض الحالات، جرى الاحتفاظ بـ مواد إخبارية أو متحفية محدودة مثل: (Metropolitan Museum of Art Essays و Haaretz Archaeology) بوصفها مؤشرات سياقية أو شواهد تفسيرية تُسهم في توضيح خلفيات بعض القضايا أو عرض نماذج من الاهتمام البحثي الحديث بموضوع الغذاء الصليبي. وقد استُخدمت هذه المواد على نحو حذر، دون توظيفها كأدلة تحليلية مباشرة أو محاولة ربطها منهجياً بالدراسات الأكاديمية المحكّمة، حفاظاً على الدقة المنهجية والتميز بين المستويات المعرفية للمصادر.

جرى تحليل هذه الأدبيات عبر مصفوفة محاور تشمل الإنتاج، والتوزيع، والاستهلاك، والدين، والدلالات الأثرية، مع تحديد مواطن الاتفاق والاختلاف بين الباحثين. لا تدّعي الدراسة تقديم نتائج أولية جديدة، بل تهدف إلى تركيب معرفيٍّ ييسّر للقارئ العربي الوقوف على حالة الحقل وممكنات البحث اللاحق في المصادر الأولية.

تجدر الإشارة إلى أن تباين كثافة المراجع بين المحاور لا يعكس تفاوتاً في المعالجة، بل طبيعة الحقول نفسها؛ إذ ما تزال الدراسات الأثرية المنشورة حول المشرق اللاتيني محدودة مقارنة بالدراسات الاقتصادية والاجتماعية، وهو ما يبرّر اعتماد بعض الشواهد التفسيرية أو المواد المتحفية في هذا المجال. وقد رُوِيَ في جميع الحالات أن تكون الإحالات الموثقة محصورة في المصادر العلمية أو المؤسسية المعتمدة.

حدود الدراسة

تقتصر الدراسة الراهنة عمداً على قراءة الأدبيات الحديثة دون تحليل مباشر للمصادر الأولية، انسجاماً مع هدفها التركيبي. وبذلك تُعدّ مساهمتها الرئيسية في جمع نتائج متفرقة وتضمن اتساقها أو تباينها، تمهيداً لبحث لاحق يعتمد النصوص واللقى الأثرية مباشرة.

الأولى (١٠٩٦ - ١٠٩٩م)^(٩) بهدف استعادة الأراضي المقدسة من السيطرة الإسلامية، مما أدى إلى تأسيس المدن الصليبية في المشرق، وهي التي مهدت لتبادل فريد في الممارسات الزراعية، ومكونات الطعام، والعادات الغذائية.

تميزت هذه الفترة، ليس فقط بتبعاتها العسكرية والسياسية، بل بما أحدثته من تأثير عميق في النظام الغذائي وثقافة الطعام، حيث تجلّى مزيج من التقاليد الإفريقية والتقاليد الغذائية المحلية التي تطوّرت وسط صراع مستمر. كان النظام الغذائي لدى الصليبيين قائماً على محاصيل أساسية مثل القمح، والزيتون، وتشكيلة من الفواكه والبقوليات، وقد خضع إلى تأثير كبير من الممارسات الزراعية المحلية وتوافر الموارد. وبينما أدخل الصليبيون إلى المنطقة مواشي أوروبية وتقنيات طهو غربية، اضطروا كذلك إلى التكيف مع الأطعمة المحلية، مما أفضى إلى مزيج غذائي مميز يعكس كلاً من الضرورة والتداخل الثقافي. ومن الجدير بالذكر أن الممارسات الغذائية لدى الصليبيين شملت استخدام التوابل والمكونات المتنوعة الآتية من الشرق، وهي التي أغنت مائدتهم وأثّرت لاحقاً في المشهد الطهوي الأوروبي عند عودتهم.^(١٠)

ويُظهر هذا التنوع الغذائي أن المطبخ الصليبي لم يكن مجرد استيراد لأطعمة أوروبية، بل بنية تكيفية فرضتها معادلة البقاء في بيئة مختلفة، ما جعله مرآة للتفاوت الطبقي والاجتماعي في المشرق اللاتيني، وتجسيداً لتفاعل الضرورة مع الهوية الثقافية. ومن هذا المنظور، لا يُقصد بالمطبخ الصليبي مجرد قائمة أطعمة، بل منظومة تفاعلية تعبّر عن البنية الاجتماعية والاقتصادية للمجتمع اللاتيني كما تراها الدراسات الحديثة.

وتتباين الدراسات الحديثة في تحديد مدى هذا التفاعل وأبعاده الحضارية، وهو ما يعكس تنوع المقاربات في تفسير مفهوم المطبخ الصليبي ذاته. فبعض الأبحاث الأثرية ترى أن المكونات الشرقية وأساليب الطهو المحلية تركت أثراً أعمق في المائدة اللاتينية، مؤكّدة أن التفاعل الثقافي في المشرق أعاد تشكيل الذوق الأوروبي وأنتج ممارسات هجينة تُظهر درجة عالية من التكيف. في المقابل، تُبرز دراسات أخرى أن المطبخ اللاتيني احتفظ

النطاق المكاني والزمني: تمتدّ الدراسة بين عامي ١٠٩٩ و١٢٩١م، وتشمل الممالك الصليبية الأربع: بيت المقدس، أنطاكية، طرابلس، والرها، من منظور الأدبيات الحديثة فقط.

موقع الدراسة من الأدبيات

تكشف مراجعة الأدبيات الغربية الحديثة عن تشتت المقاربات بين التاريخ الاقتصادي والأنثروبولوجيا الأثرية ودراسات التنظيم الرهباني، في حين ما تزال الكتابة العربية تقتصر إلى معالجة مستقلة لموضوع الغذاء الصليبي. ومن هنا، تسعى هذه الدراسة إلى تجميع الخلاصات الرئيسة ومناقشة مقارباتها ضمن منظور تركيبي واحد.

أولاً: الإطار العام للطعام في سياق الحروب الصليبية

يمثّل الإطار الغذائي في الشرق اللاتيني خلال الحروب الصليبية أحد المفاتيح الرئيسة لفهم الحياة الاجتماعية للمجتمع الصليبي،^(١١) إذ يكشف عن التحوّلات التي رافقت انتقال الإفرنج من بيئة أوروبية إلى واقع شرقي مغاير. كما تُظهر الدراسات الحديثة أن هذا المجال مثّل نقطة التقاء بين العوامل الاقتصادية والدينية والثقافية، ومرآة لطبيعة العلاقة بين الغزو والاستقرار، بين الحاجة اليومية والتكيف الحضاري. ومن هذا المنظور، يُعدّ تتبع نشأة المطبخ الصليبي وبنيته في المشرق مدخلاً أساسياً لفهم طبيعة التجربة اللاتينية في الشرق. نستعرض فيما يلي أهم الأطروحات الحديثة التي تناولت تشكّل المائدة الصليبية بوصفها نتاج تفاعل لاتيني-محلي، لتحليل كيفية بناء الباحثين لصورة "المطبخ الصليبي" وتفسيرهم لتفاعله مع البيئة المحلية.

١/١ مفهوم الطعام والمطبخ الصليبي في الشرق

تُظهر الدراسات الحديثة أن الفترة الصليبية (١٠٩٥-١٢٩١)، التي تميّزت بسلسلة من الحملات العسكرية ذات الدوافع الدينية، أثّرت تأثيراً بالغاً في العادات الغذائية والممارسات الطهوية لتلك المرحلة، إذ تشابكت فيها التقاليد الثقافية لأوروبا الغربية مع تقاليد الشرق.^(١٢) بدأت هذه الحملات بدعوة (Pope Urban II) البابا أوربان الثاني^(١٣) إلى خوض الحملة الصليبية

إن السياق الصليبي الممتد من عام ١٠٩٥ إلى ١٢٩١ يرتبط ارتباطاً عميقاً بالمشهد الاجتماعي والسياسي للعصور الوسطى، حيث اتسم بسلسلة من الحروب الدينية التي شنتها العالم المسيحي الغربي بهدف استعادة الأراضي المقدسة من الحكم الإسلامي. وقد شكّلت الحملة الصليبية الأولى (١٠٩٦-١٠٩٩) بداية هذا المسعى، بعد الدعوة التي أطلقها البابا أوربان الثاني (Pope Urban II) في مجمع كليرمون (Clermont) عام ١٠٩٥، إذ حضّ المسيحيين على الانطلاق في حجٍّ مسلّح إلى بيت المقدس استجابةً لنداء الإمبراطور البيزنطي (Alexios I Komnenos) ألكسيوس الأول كومنينوس^(١٤) الذي طلب العون ضد توغلات السلاجقة في المنطقة.

كان للظروف الاجتماعية والاقتصادية في أوروبا دور محوري في تشكيل الحروب الصليبية. فقد أدّى الازدياد السكاني في أوروبا الغربية والحاجة المتزايدة إلى الأرض والموارد إلى دفع الجيوش نحو الشرق، إذ وُعد المشاركون ليس فقط بالمكافآت الروحية، بل أيضاً بمكاسب مادية. وأسهمت المدن الصليبية التي تأسست في المشرق في خلق ديناميكيات جديدة، شملت تبادلات اقتصادية بين الشرق والغرب،^(١٥) من بينها الممارسات الزراعية والتقاليد الغذائية التي اندمجت فيها التأثيرات المحلية مع التأثيرات الفرنجية.

تأثرت العادات الغذائية للصليبيين تأثراً كبيراً بالتنوع الجغرافي والثقافي للمناطق التي احتلّوها. وقد اضطرّوا إلى التكيف مع الموارد الغذائية المحلية مثل الحبوب، والتوابل، والفواكه، إلى جانب إدخال المواشي الأوروبية وتقنيات الزراعة الغربية، مما أفضى إلى مزيج غذائي فريد أصبح من ملامح المدن الصليبية.^(١٦)

لم يكن هذا التبادل مقتصرًا على الطعام فحسب، بل كان انعكاساً لأنماط أوسع من التكامل والتكيف الثقافي في ظلّ الصراع والغزو. وتُظهر السرديات التاريخية المتعلقة بالحروب الصليبية، كما وثّقها مؤرخون مثل ويليام الصوري (William of Tyre)^(١٧) وألبرت الآخني (Albert of Aachen)، ليس فقط الحملات العسكرية، بل أيضاً الحياة اليومية وتجارب الصليبيين، بما في ذلك عاداتهم الغذائية. وتقدّم هذه الروايات رؤى حول تأثير

بجذوره الغربية الأساسية، وأن ما حدث كان تكيفاً وظيفياً فرضته البيئة أكثر من كونه اندماجاً ثقافياً حقيقياً. ويعكس هذا التباين اختلاف المنظور بين المقاربة الأثرية التي تركز على الدلائل المادية في أدوات الطبخ وبقايا الموائد، والمقاربة التاريخية التي تقرأ الظاهرة ضمن سياق اجتماعي وديني أوسع.

٢/١- التفاعل الحضاري بين الفرنج والمجتمعات الشرقية

تكشف الدراسات الحديثة عن أن التفاعل بين الإفرنج والمجتمعات الشرقية خلال الفترة الصليبية^(١٨) لم يكن ذا طابع عسكري فحسب، بل مثّل عملية تبادل ثقافي واقتصادي عميقة^(١٩) انعكست في العادات الغذائية والممارسات الزراعية. وتشير الأبحاث إلى أن العادات الغذائية للصليبيين تكشف عن تفاعلات معقّدة مع السكان المحليين، حيث أدّت التأثيرات المتبادلة إلى كلٍّ من التعاون والصراع على الموارد، مما جعل الغذاء مقياساً للتفاعل الحضاري بين الطرفين.

ويختلف الباحثون في تقييم عمق هذا التفاعل الثقافي والغذائي بين الإفرنج والسكان المحليين. فبينما ترى بعض الدراسات الحديثة أنه مثّل اقتراضاً ثقافياً حقيقياً أفضى إلى نشوء ممارسات غذائية هجينة تجمع بين الموروث الأوروبي والعادات الزراعية والمطبخية في المشرق، تميل دراسات أخرى إلى وصفه بأنه تفاعلٌ ظرفيٌّ وانتهازي فرضته الحاجة والضرورة أكثر مما عبر عن اندماجٍ حضاري فعلي.^(٢٠) ويعكس هذا التباين منهجياً الفجوة القائمة بين المقاربات الأثرية التي تستدلّ بالدلائل المادية على مظاهر التبادل، والمقاربات التاريخية التي تفسّر العلاقات الغذائية في سياقٍ يغلب عليه الصراع السياسي والديني.

وتُظهر التحقيقات الأثرية الحديثة في مواقع مثل أرسوف وعكا وقيصرية أدلة على أنظمة غذائية متنوعة وتقنيات طهو متقدّمة، تعكس تداخل التأثيرات الثقافية بين اللاتينيين والسكان المحليين. ومن هذا المنظور، تعدّ الممارسات الغذائية عنصراً مهماً ضمن السرد التاريخي الأوسع للحروب الصليبية، إذ تسلّط الضوء على ديناميكية التبادل التي ميّزت تلك الحقبة.

دقيق بين الإنتاج المحلي المحدود وشبكات التموين القادمة من أوروبا والجزر المتوسطية. ومن خلال هذا التفاعل بين الأرض والتجارة، تتجلى صورة الاقتصاد اللاتيني بوصفه اقتصاداً قائماً على الضرورة والاعتماد المتبادل أكثر من الاكتفاء الذاتي، وهو ما تؤكد الأدبيات التي تناولت نظم التموين والتبادل التجاري في المشرق اللاتيني.

١/٢- الإنتاج الزراعي في الممالك الصليبية

اعتمد الصليبيون في ممالكهم بالمشرق (وأهمها مملكة بيت المقدس^(٢١) وإمارات أنطاكية وطرابلس وغيرها) على مزيج من الإنتاج الزراعي المحلي والاستيراد لتأمين غذائهم.^(٢٢) فعلى الرغم من أن الكثيرين منهم قدموا أساساً كمحاربين وليسوا مزارعين، إلا أنهم بعد تأسيس كياناتهم اضطروا لتنظيم الزراعة لتزويد سكان ممالكهم بالطعام.^(٢٣) تشير الدراسات الحديثة إلى أن الإنتاج الزراعي الصليبي كان محدوداً في بعض المناطق بسبب طبيعة الأرض؛^(٢٤) فلم تكن كل الأراضي التي احتلوها خصبة، باستثناء بعض السهول الساحلية الخصبة (مثل ساحل لبنان). ومع ذلك أقام الصليبيون في قراهم حقول حبوب لزراعة القمح والشعير اعتماداً على خبرات الفلاحين المحليين،^(٢٥) وأنشأوا بساتين للفواكه والخضروات لتأمين التنوع الغذائي.^(٢٦)

وتظهر البنية القروية اللاتينية ملامح أوروبية واضحة، مواضع مرتفعة للإنذار المبكر، كنيسة ومخزن للحبوب، وطواحين تُدار بحق احتكاري إقطاعي يدفع الفلاحون^(٢٧) مقابله جزءاً من الدقيق. هذا الإعداد المادي ربط الأمن بالمعيشة، وجعل الحصاد والتخزين تحت رقابة السيد الإقطاعي. وتُبرز الشواهد تمايزات محلية للمحاصيل، قمح في أودية بيت المقدس ونابلس والخليل وصور، وزيتون كثيف في نابلس وبيت المقدس مع تصدير خارج الإقليم، وكروم واسعة حول الخليل ونابلس وصفد وعكا وصور، إلى جانب قصب السكر في صور ووادي الأردن وطبرية، وتمور في بيسان وعكا.^(٢٨) يظهر من تتبع الأدبيات الحديثة أن الزراعة في المشرق اللاتيني لم تكن نشاطاً معيشياً عابراً، بل عنصراً

الحرب في الممارسات الزراعية وإنتاج الغذاء، سواء في المدن الصليبية أو في المناطق التي جاء منها الصليبيون. وهكذا، يُعد تناول الطعام في العصر الصليبي جزءاً لا يتجزأ من الفهم الشامل لهذه الحقبة، إذ يُجسد تداخل الصراع العسكري مع التبادل الحضاري والاقتصادي الذي ترك أثراً عميقاً في تاريخ الشرق والغرب على حد سواء. ومهما تعددت أوجه التبادل، فإن هذه التفاعلات لم تكن مجرد انعكاس لحالة الغزو، بل مثلت مرحلة نضج داخل المجتمع الصليبي نفسه، أسست لعادات غذائية متميزة عن نظيرتها الأوروبية، وأصبحت أحد ملامح الهوية اللاتينية في الشرق.

وقد سبقت هذه المرحلة الاستيطانية تجربة ميدانية قاسية خلال الحملة الصليبية الأولى (١٠٩٦ - ١٠٩٩م)، واجه فيها الصليبيون أزمات حادة في الماء والغذاء أثناء عبورهم من الأناضول إلى بلاد الشام.^(٢٨) وتظهر المصادر أن معاناة الجيوش من الجفاف والمجاعة قد كشفت مبكراً عن هشاشة التموين الغربي أمام طبيعة المشرق، الأمر الذي أسهم في بلورة وعي عملي بأهمية الإمداد الغذائي وتنظيم الزراعة عند استقرارهم لاحقاً في الممالك اللاتينية. ومن ثم، يمكن النظر إلى أزمة العوز الغذائي التي رافقت الرحلة الأولى نحو بيت المقدس بوصفها المقدمة الواقعية لسياسات التموين والإنتاج التي اتبعتها المجتمعات الصليبية في الشرق، وقد بلغت أزمة التموين ذروتها أثناء حصار أنطاكية ومعركة النعمان (٤٩١-٤٩٢هـ / ١٠٩٨-١٠٩٩م)،^(٢٩) حين عجزت الأرياف المحيطة عن إمداد الجيوش بالموءن، فظهرت المجاعة في أشد صورها حتى سجل المؤرخون حوادث تطرف غذائي عبّرت عن مأساة العجز الميداني أكثر من كونها ممارسة حقيقية متكررة.

ثانياً: البنية الاقتصادية وتأمين الموارد

الغذائية

شكل الاقتصاد الغذائي في الممالك الصليبية الركيزة التي استندت إليها البنية المعيشية في الشرق اللاتيني، إذ ارتبط تأمين القوات اليومي بتعقيدات الزراعة^(٣٠) والتجارة وتقلبات الحرب والسلام. وتشير الدراسات الحديثة إلى أن المجتمع الصليبي سعى إلى تحقيق توازن

المؤرخين إلى أن تربية الخنازير لم تستلزم استيرادها من أوروبا، إذ كانت الطوائف المسيحية المحلية قد حافظت على شيء منها خلال الحكم الإسلامي قبلاً،^(٣٦) فجاء الصليبيون ففهموا هذا النشاط لتلبية عاداتهم الغذائية. وتكشف معطيات الإنتاج الزراعي في الممالك الصليبية أن الزراعة لم تكن نشاطاً هامشياً، بل ضرورة وجودية أعادت صياغة بنية الاقتصاد المحلي وربطت بين السيطرة العسكرية والإدارة المدنية. فالمحاصيل التي زرعها الصليبيون شكّلت الأساس المعيشي الذي حافظ على استقرار ممالكهم وأوجد طبقة من الإقطاعيين المشرفين على الفلاحين المحليين. وهكذا أصبح الغذاء عنصراً في إدارة السلطة الاقتصادية، ومؤشراً على قدرة المجتمع الصليبي على التكيف مع بيئة مغايرة فرضت عليه أن يُنتج ليبقى، وهو ما تؤكده الأدبيات الحديثة حول الاقتصاد الريفي اللاتيني في المشرق.^(٣٧)

تظهر مقارنة الدراسات الحديثة تبايناً واضحاً في تقييم دور الزراعة داخل الممالك الصليبية؛ فبينما يرى اتجاه من الباحثين أن النشاط الزراعي كان عاملاً استقراراً أساسياً مكّن المجتمع اللاتيني من التكيف مع بيئة المشرق والاندماج في اقتصادها المحلي، يذهب آخرون إلى أن محدودية الرقعة المزروعة وضعف اليد العاملة جعلاً الاكتفاء الذاتي أمراً شبه مستحيل.^(٣٨) ويرى بعض الدارسين أن الاعتماد على خبرات الفلاحين المحليين عكس واقعاً من "التعايش القسري" أكثر منه اندماجاً اقتصادياً،^(٣٩) في حين يؤكد آخرون أن إنشاء البساتين وكروم العنب في محيط القلاع يشير إلى تطور تدريجي نحو اقتصاد استيطاني مستقر.^(٤٠) إن هذا التباين في تفسير المعطيات الزراعية يبيّن أن الزراعة في المشرق اللاتيني لم تكن مجرد نشاط إنتاجي، بل ميداناً لصراع تأويلي بين قراءات ترى فيها رمزاً للبقاء والتكيف، وأخرى تعدّها مؤشراً على هشاشة الاقتصاد الصليبي واعتماده على التمويل الخارجي.

٢/٢- طرائق تأمين الغذاء والتجارة والاستيراد (التموين)

على الرغم من الجهود الزراعية التي بُذلت في الممالك الصليبية، لم يتحقق الاكتفاء الذاتي^(٤١) في

حاسماً في صياغة الاقتصاد والمجتمع الصليبي.^(٣٩) فقد أسهمت الخبرات الزراعية الوافدة من أوروبا في تنشيط بعض مناطق السهول الساحلية التي تميّزت بتربة خصبة وإمكانات ريّ أفضل، بينما ظلّ الريف الداخلي الإسلامي يمدّ المدن الصليبية بمعظم احتياجاتها من الحبوب والزيوت والفواكه، مما جعل العلاقة بين الطرفين علاقة تبادلية أكثر منها تنافسية. ويتّضح من هذا الواقع أن السيطرة على الأرض كانت وسيلة لإعادة توزيع الثروة وبناء التراتب الاجتماعي، حيث احتكرت النخبة الإقطاعية الأراضي الأكثر إنتاجاً، بينما ظلّ الفلاحون المحليون في موقع العمل والتوريد. وبذلك لا يمكن النظر إلى الإنتاج الزراعي كقائمة من المحاصيل، بل كبنية اقتصادية وثقافية متشابكة مثّلت أحد أهم أدوات السلطة والتنظيم في المشرق اللاتيني.

وتشير الدراسات التاريخية إلى أن الزراعة كانت الرافد الأول للنشاط الاقتصادي في الممالك الصليبية، إذ حصل الصليبيون على النصيب الأكبر من الأراضي الزراعية نتيجة هجرة أو مقتل كثير من أصحابها المسلمين خلال سنوات الغزو الأولى،^(٤٠) فضلاً عن اغتصاب الإقطاعيين اللاتين لعدد من أراضي الفلاحين المحليين. ولتدارك النقص في الأيدي العاملة الزراعية، شجّع الصليبيون السكان المحليين على مواصلة الزراعة في السهول والوديان والجبال لتأمين إمداد الكيان الجديد بالمواد الغذائية الأساسية. وقد شملت المحاصيل الرئيسية في تلك المرحلة الحبوب (القمح والشعير)، والبقوليات، والخضراوات، والفواكه، إلى جانب الأشجار المثمرة كالزيتون^(٤١) والكروم وقصب السكر، التي شكّلت عماد الاقتصاد الزراعي الصليبي في بلاد الشام.^(٤٢)

تذكر الروايات وجود كروم للعنب ومعاصر للنبذ في أنحاء المملكة، إضافة إلى معاصر زيتون كثيرة نظراً لغنى المنطقة بأشجار الزيتون.^(٤٣) وكذلك رُبّيت الماشية في التلال - خصوصاً الأغنام والماعز - التي وفرت للحوم والحليب للصليبيين.^(٤٤) أما الخنازير فوجودها كان لافتاً ومثيراً لاستغراب المسلمين واليهود (لتحريمها عندهم)؛ إذ أقام الصليبيون سوقاً لبيع الخنازير في بيت المقدس، وربوا الخنازير في بعض القرى والجبال^(٤٥) لتأمين لحم الخنزير المقدّر جداً عند الأوروبيين. ويشير أحد

الغذاء الصليبي رهيناً باستقرار البحر وسيطرة القوى البحرية، في توازنٍ هشٍّ بين الحرب والتجارة. تظهر المقارنات الحديثة بين الدراسات الاقتصادية عن تباينٍ في تفسير طبيعة البنية التموينية للممالك الصليبية. فهناك مَنْ يرى أن منظومة التموين كانت نتاجاً لتكاملٍ اقتصادي مع الريف الإسلامي المجاور، وأن الاعتماد على شبكات الإمداد المحلية مثل شكلاً من أشكال التعايش الاقتصادي الذي ضمن استمرارية الحياة اليومية في المشرق. في المقابل، تذهب تحليلات أخرى إلى أن هذا الترابط لم يكن دليلاً على تكاملٍ بنيوي، بل انعكاساً لاقتصادٍ هشٍّ خاضع لتقلبات الحروب، حيث أدت الحملات العسكرية المتكررة إلى تعطيل طرق التجارة وتراجع الإنتاج وتزايد الاعتماد على الاستيراد الخارجي.

ومن ثَمَّ، فإن دراسة التموين تكشف عن مفارقة جوهرية في الاقتصاد الصليبي، تكيفٌ مرحليٌّ مع البيئة المحيطة، لكن دون تحقيق استقلالٍ اقتصادي حقيقي. فالتموين في الاقتصاد الصليبي لم يكن مجرد مسألة لوجستية، بل أحد مؤشرات التحول من "الاحتلال العسكري" إلى "الاعتماد البنيوي" على الاقتصاد الإقليمي، إذ أعاد التموين تشكيل العلاقات بين المدن الساحلية والمراكز الداخلية، وربط استمرار الوجود اللاتيني بقدرة الموانئ على التواصل مع شبكات التجارة المتوسطية.

وتُظهر الدراسات الحديثة أن الأمن المعيشي في الممالك الصليبية لم يكن مرتبطاً بالغذاء فحسب، بل بالمياه أيضاً،^(٤٧) بوصفها مورداً حيوياً شكّل محوراً للنزاعات والسيطرة.^(٤٨) فقد أظهرت دراسة أكاديمية قيد النشر^(٤٩) أن إدارة موارد المياه كانت عاملاً سياسياً وعسكرياً رئيساً في تحديد مسارات التموين وبقاء الكيانات اللاتينية في بلاد الشام،^(٥٠) وأن الندرة المائية كثيراً ما كانت سبباً في التحركات العسكرية أو المفاوضات بين الطرفين المتحاربين.^(٥١)

ثالثاً: المكونات الغذائية والنظام الغذائي

يُعدّ تحليل المكونات الغذائية والنظام الغذائي في المشرق اللاتيني مدخلاً أساسياً لفهم الحياة اليومية

الغذاء بصورة دائمة. وكانت مواسم الجفاف أو الحروب كفيلة بكشف هشاشة الاكتفاء الذاتي وإظهار العجز في الإمدادات الغذائية. في مثل هذه الحالات اعتمد الصليبيون على استيراد الحبوب من المناطق المجاورة حتى لو كانت تحت حكم إسلامي معاد.^(٤٢) تفيد سجلات تلك الحقبة أن مملكة بيت المقدس استوردت القمح مراراً من سوريا ومصر المجاورتين في فترات الشدة،^(٤٣) عبر صفقات تجارية خلال الهدن أو بوساطة التجار الإيطاليين.^(٤٤) وبحلول أواخر القرن الثالث عشر الميلادي، مع انحسار رقعة المملكة إلى شريط ساحلي ضيق وضعف إنتاجها المحلي، أصبحت معظم الحبوب والأقوات تُستورد بالكامل من الخارج لإعاشة المدن الصليبية.^(٤٥) أي أن الصليبيين في سنواتهم الأخيرة كانوا فعلياً معتمدين على الحبوب المستوردة من بلاد المسلمين أو من قبرص وصقلية وغيرها.

وإلى جانب الحبوب، جلب الصليبيون ماشية وقطعاً من أوروبا في بعض المراحل لتعويض ما فقدوه، كما نقلوا معهم بذور بعض المحاصيل الأوروبية لزراعتها في الشام (مثل أصناف من الكرنب والفجل واللفت وربما نباتات طبية). ومع أن نجاح هذه المحاولات كان محدوداً، لكنها ساهمت في إثراء سلة الغذاء المحلي. وبشكل عام، أمّن الإنتاج الزراعي في الأراضي المقدسة احتياجات أساسية متنوعة: حبوب للخبز، زيت زيتون للطبخ، خضروات وبقول لإدامة الغذاء، فواكه طازجة ومجففة، ونبذ محلي،^(٤٦) بالإضافة إلى اللحوم والألبان من الثروة الحيوانية. وكان أيّ نقص في هذه المواد يُعوّض عبر شبكة التجارة الإقليمية الواسعة.

تكشف شبكة الإمداد الغذائي الواسعة التي اعتمدها الصليبيون عن هشاشة الاكتفاء الذاتي في ممالكهم، وعن الدور المركزي الذي أدته المدن الساحلية في بقاء المجتمع الصليبي. فقد غدت التجارة والتموين البحري ركيزة الاقتصاد اللاتيني في المشرق، وجعلت الممالك الصليبية أكثر اعتماداً على الواردات من مصر، وسوريا، وقبرص، وصقلية. هذا الاعتماد أظهر مفارقة بنيوية، قوة اقتصادية في زمن السلم، وضعف حاد في أوقات الحصار أو انقطاع طرق التجارة. وهكذا أصبح أمن

زيت الزيتون مكانة محورية، إذ كان زيت الطهي الأساسي وأحد المكونات الرئيسية في المطبخ الشرقي.^(٥٦)

كان الطعام اليومي المعتاد يتكوّن غالباً من شريحة خبز تُغمّس في الزيت أو الخل، مع طبق من البقوليات، وفواكه مثل التين. أمّا الخضروات، فكانت تُعدّ ترفاً نسبياً، إذ كانت أصناف مثل الفجل، والخيار، والخس أقل شيوعاً مقارنة بالفترات السابقة. كما كان استهلاك اللحوم، والأسماك، والبيض، ومشتقات الألبان محدوداً، نتيجة تغيّرات اجتماعية واقتصادية أحدثتها الحروب الصليبية.^(٥٧)

لم تقتصر الحروب الصليبية على التبادل العسكري والسياسي، بل سهّلت أيضاً انتقال ممارسات زراعية وأطعمة جديدة من الشرق إلى أوروبا.^(٥٨) فقد عاد الصليبيون من حملاتهم حاملين أطعمة غريبة على الأوروبيين، مثل السكر، والتوابل، وفواكه كالشمش والتمر، مما أغنى المائدة الأوروبية.^(٥٩) وفي المقابل، تبنّى المستوطنون الفرنج ممارسات الطعام المحلية، وضمّنوا في غذائهم مكونات من البيئة الإقليمية.^(٦٠)

قام المزارعون الفرنج، بتأثير من التقنيات الزراعية لدى المسيحيين والمسلمين في المنطقة، بزراعة مجموعة متنوعة من المحاصيل إلى جانب الأغذية الأوروبية التقليدية.^(٦١) وقد ساهم تبادل المعرفة الزراعية في تطوير وسائل مثل الري، وإدخال محاصيل جديدة ك القطن والأرز، مما عزّز الأمن الغذائي والإنتاج الزراعي في كلٍّ من المدن الصليبية وأوروبا.^(٦٢) ويمثّل هذا التمازج بين العادات الغذائية والمكونات الزراعية تطوراً مهماً في النظام الغذائي خلال الفترة الصليبية، كاشفاً عن تفاعل ثقافي حيوي بين الشرق والغرب.^(٦٣)

ويمثّل هذا التمازج بين العادات الغذائية والمكونات الزراعية تطوراً مهماً في النظام الغذائي خلال الفترة الصليبية، كاشفاً عن تفاعل حيوي بين الموروث الأوروبي والبيئة الشرقية التي استقرّ فيها الصليبيون. وقد أفرز هذا الواقع بنية غذائية تعكس التنوّع الاجتماعي داخل المجتمع الصليبي؛ فالحبوب والبقول كانت عماد غذاء العامة والجنود، في حين ظلّت اللحوم والنبيد من رموز الموائد الأرستقراطية والدينية. وهكذا أصبح الطعام، بما يحمله من مكونات وأنماط استهلاك، مرآة لبنية

للمجتمع الصليبي، إذ تكشف طبيعة الأطعمة وتوزيعها عن أنماط العيش، ومستويات المعيشة، ومظاهر التكيف مع البيئة الجديدة. فالطعام، في بعده المادي، لا يقتصر على تلبية الحاجة البيولوجية، بل يعبر عن منظومة اجتماعية واقتصادية تحدّد ما يؤكل، وكيف، ومتى. وقد أصبح الطعام في الدراسات الحديثة أحد رموز الهوية الثقافية ووسيلة للتعبير عن الانتماء الاجتماعي، إذ لم يعد مجرد حاجة بيولوجية بل ممارسة ثقافية تعبّر عن قيم الجماعة وتنظّم علاقتها بالبيئة والمجتمع.^(٥٢) ومن هذا المنظور، يمثّل النظام الغذائي في المشرق اللاتيني بنية رمزية تكشف عن تفاعل الموروث الأوروبي مع الممارسات الزراعية والذوق المحلي، بما يعكس أن تاريخ المذاق في جوهره تاريخٌ للتبادل الحضاري وتحول الذوق عبر الزمن.^(٥٣)

ومن خلال تتبع العناصر التي شكّلت المائدة الصليبية وتنظيم الوجبات والعادات المرتبطة بها، يمكن تلمّس صورة دقيقة عن بنية المجتمع اللاتيني في الشرق، وعن التنوّع الطبقي بين التقشّف العسكري للنخب الدينية والانضباطية، والترف النسبي للطبقة الإقطاعية. وتتبنّى هذه المقاربة ما ذهبت إليه الدراسات الحديثة في تاريخ الغذاء بالشرق اللاتيني، التي ترى في تحليل المائدة وسيلة لفهم البنية الاجتماعية والدينية للمجتمع الصليبي. وتُظهر الأدبيات الحديثة أن النظام الغذائي اللاتيني بُني على مزيج من الحبوب والزيوت والبقول، مع حضور متفاوت للحوم والأسماك تبعاً للمكانة الاجتماعية والمواسم الدينية.

١/٣- المأكولات الأساسية (حبوب، زيوت،

فواكه، لحوم)

خلال الفترة الصليبية (١٠٩٩-١٢٩١)، كان النظام الغذائي في الأراضي المقدّسة يعتمد أساساً على المحاصيل الأساسية مثل القمح، والزيتون، والعنب، والتي شكّلت عنصراً جوهرياً في غذاء كلٍّ من السكان المحليين والفرنج.^(٥٤) كما أفرزت الأرض تنوعاً من الفواكه، منها الرمان، والخوخ، واللوز، والتفاح، إلى جانب البقوليات مثل الفول العريض، والعدس، والحمص، وهي من المكونات الغذائية المهمة في تلك الحقبة.^(٥٥) وقد احتلّ

آنذاك.^(٦٩) وقد مثّل إدخال التوابل الآسيوية إلى موائدهم علامة بارزة على التبادل الحضاري خلال الحروب الصليبية.^(٧٠)

شملت العادات الغذائية أيضاً ممارسات مرتبطة بالتقاليد الدينية. فعلى سبيل المثال، خلال الصوم الكبير وفترات الصوم الأخرى، كان يُمنع استهلاك اللحوم، مما أثر في تخطيط الوجبات وإعدادها.^(٧١) وقد التزم الصليبيون بهذه الأعراف، مع تكييف وجباتهم لتشمل المكونات المحلية والأطباق الإقليمية التي واجهوها في الأراضي التي استقروا بها، مما أدى إلى اندماج تقاليد طهوية أسهمت في تشكيل عاداتهم الغذائية طوال فترة الحروب الصليبية.^(٧٢)

تكشف الممارسات الغذائية في المجتمع الصليبي عن مزيج من الانضباط الديني والتكيف العملي مع البيئة الجديدة؛ فقد ظلت القواعد الكنسية موجّهة لأنماط الاستهلاك، بينما فرضت ظروف المعيشة في الشرق إعادة ترتيب أولويات الغذاء وطرائق إعداده. ومع مرور الوقت، أصبحت الموائد الصليبية مجالاً تتقاطع فيه القيم الروحية مع الضرورات المعيشية، فغدت العادة الغذائية وسيلة لحفظ النظام والانضباط بقدر ما كانت تلبّي الحاجة اليومية إلى القوت.

٣/٣-الوجبات اليومية (إفطار، غذاء، عشاء)

تأثرت بنية الوجبات وعادات الطعام خلال فترة الحروب الصليبية (١٠٩٥-١٢٩١) تأثراً كبيراً بالممارسات الزراعية المحلية، والتبادلات الثقافية، والظروف الاجتماعية والاقتصادية في ذلك الوقت. اتّسم النظام الغذائي المعتاد لدى الصليبيين باستهلاك الحبوب، والبقوليات، والمكسّرات، والتين، والزيتون، وأنواع مختلفة من اللحوم مثل لحم البقر، ولحم الأغنام، والأسماك البحرية. كما شملت حميتهم لحم الخنزير وبذور العنب، وهو ما يعكس مزيجاً من التقاليد الغذائية المحلية والأوروبية.^(٧٣)

غالباً ما التزم الصليبيون بجدول وجبات محدد يتأثر بالطقوس الدينية والضرورات العملية. فعلى سبيل المثال، تضمنت الممارسات الغذائية لفرسان الهيكل (Knights Templar) تناول اللحوم ثلاث مرات في

المجتمع الصليبي وللتحولات الاقتصادية التي رافقت استقراره في الشرق اللاتيني.

٢/٣-الممارسات الغذائية وعادات تناول الطعام

تأثرت الممارسات الغذائية لدى الصليبيين بأصولهم الأوروبية وبالمناطق التي مروا بها خلال حملاتهم في الشرق. وخلال هذه الفترة، ظلّت الحبوب المصدر الأساسي للسعرات الحرارية، كما هو الحال لدى معظم سكان العصور الوسطى. ومن أبرز الأطعمة الأساسية الخبز، والعصيدة، والحساء الكثيف، والتي كانت تُحضّر أساساً من القمح والشعير.^(٦٤)

كان نظام الصليبيين الغذائي متنوعاً نسبياً. وقد شكّل اللحم جزءاً مهماً من غذائهم، لا سيما لدى فرسان الهيكل (Knights Templar)، الذين كانوا يتناولونه ثلاث مرّات في الأسبوع، في حين خُصّص السمك لأيام الجمعة. وقد شمل نظام فرسان الهيكل الغذائي الخضروات، والبقوليات، والخبز في باقي الأيام، تماشياً مع قواعد غذائية تؤكد الاعتدال في استهلاك اللحم لما كان يُعتقد أنه يفسد الجسد ويُضعف الانضباط.^(٦٥) أما الفقراء، فكان وصولهم إلى اللحم محدوداً، ولا يستهلكونه إلا نادراً، مع اعتمادهم الأكبر على الحبوب وبعض الخضروات.

وإلى جانب الحبوب واللحوم، أدّت البقوليات دوراً حاسماً في النظام الغذائي، إذ وفّرت عناصر غذائية أساسية. ومن أكثرها شيوعاً (العدس، والفل، والحمص) والتي كانت غالباً ما تُستخدم في الحساء واليخّنات.^(٦٦) كما استُهلكت الفواكه مثل التين، والرمّان، وأنواع المكسّرات، لا سيما في مناخ الأراضي المقدسة الدافئ. ورغم حضور الخضروات ضمن الغذاء، فقد كانت تُعد نوعاً من الترف، ولم تتوافر بالقدر الذي كانت عليه في الفترات السابقة.^(٦٧)

شكّلت التوابل عنصراً مهماً في مطبخ الصليبيين، وهو ما يعكس توجّهاً أوسع في أوروبا العصور الوسطى، حيث كان يُسعى إليها لنكهتها ولخصائصها الطبية المفترضة. فقد استُخدمت توابل مثل الفلفل والقرفة ليس فقط لتحسين الطعم، بل أيضاً لمعادلة الطبايع الأخلاطية للطعام^(٦٨) وفق المعتقدات الطبية السائدة

بسيطة، حيث كانت الأطباق المشتركة من البقول والخبز، ومعها اللحم أحياناً، أكثر شيوعاً من الولايم الفاخرة.^(٧٩) كما أن الالتزام بالقواعد الغذائية، لا سيما بين التنظيمات الدينية، ساهم في تنظيم نظام الوجبات، وعزز الهوية الجماعية عبر ممارسات غذائية مشتركة. ويظهر انتظام الوجبات وتكرارها في أبسط صورها اليومية أن المجتمع الصليبي سعى إلى بناء حياة منظمة ومستقرة وسط واقع عسكري متقلب. فقد غدت المائدة، بتنوعها المحدود وثبات أوقاتها، انعكاساً لتوازن دقيق بين التقشف والانضباط من جهة، ومتطلبات الجسد والحياة الاجتماعية من جهة أخرى، مما يمنح النظام الغذائي دلالة الأعمق بوصفه صورة عن التنظيم الداخلي للحياة الصليبية في الشرق اللاتيني.

رابعاً: الدين وأثره في الثقافة الغذائية

شكلت المعتقدات الدينية في المجتمع الصليبي إطاراً صارماً ينظم السلوك الغذائي ويمنحه بعداً روحياً يتجاوز الحاجة المادية. فالدين لم يكن عنصراً ثانوياً في تشكيل المائدة، بل محدداً رئيساً لأنواع الأطعمة وأوقات تناولها ومعانيها الرمزية. ومن خلال الصوم والأعياد والطقوس الجماعية، اكتسب الطعام وظيفة روحية واجتماعية تُعبر عن التقوى والانضباط، وفي الوقت نفسه تُظهر تمايز الطبقات بين الرهبان والمحاربين والنبلاء. وهكذا تحولت الموائد الصليبية إلى فضاء تتجسد فيه العلاقة بين الإيمان والمعيشة، بين الانضباط الروحي والاحتفال المادي. وتتوافق هذه الرؤية مع ما أشارت إليه الدراسات الحديثة حول ثقافة الغذاء الديني في الشرق اللاتيني، التي تؤكد أن الموائد الصليبية كانت ميداناً تُمارس فيه الطقوس الدينية وتُعبّر عن التراتب الاجتماعي والالتزام الروحي في آن واحد.

ورغم ما فرضته الكنيسة من قيود صارمة على الاستهلاك في فترات الصوم والأعياد، فإن النصوص الوسيطة تُظهر أن الممارسات اليومية كانت أكثر مرونة مما توحي به القواعد الرسمية. فالنبذ، بوصفه عنصراً من الطقوس الكنسية ومن حياة النبلاء، ظلّ حاضراً في المائدة حتى في بعض مواسم الزهد. وتكشف هذه المفارقة عن التباين بين المثال الديني والتنفيذ العملي،

الأسبوع، والسمك أيام الجمعة، مع التركيز على الخضروات، والبقول، والخبز في باقي أيام الأسبوع.^(٧٤) وقد فرضت بساطة هذه الوجبات إلى حد كبير بفعل نمط حياتهم، الذي فضل الانضباط والتقشف على الترف، لا سيما أثناء خدمتهم للكنيسة.

تاريخياً، اختلفت بنية الوجبات. فالمصادر الكتابية تشير إلى أن وجبتين رئيسيتين كانتا معتادتين: وجبة في وقت متأخر من الصباح تتكوّن من الخبز مع زيت الزيتون أو الخل والفواكه، ووجبة مسائية كانت غالباً تضم قدرًا مشتركًا من الحساء أو البقوليات المُتبلة، يُقدّم مع الخبز للغمس.^(٧٥) ويعكس هذا النمط استمرارية في العادات الغذائية على مدى قرون، مؤكّداً أهمية البقول والحبوب.

مع دخول الصليبيين للأراضي المقدسة، بدأت حميتهم تستوعب الأطعمة المحلية، مما أظهر مزجاً بين أصولهم الأوروبية والمكوّنات الأصيلة للشرق. لم يقتصر هذا التبادل الثقافي على إدخال التوابل الآسيوية في وجباتهم، بل أدّى أيضاً إلى تعديل العادات الغذائية القائمة بفعل الحاجة إلى التكيف مع مصادر الغذاء المتاحة.^(٧٦)

فعلى سبيل المثال، خلال الحملات الميدانية، كان الصليبيون يعتمدون غالباً على الإمدادات المتوفرة، والتي قد تشمل الفواكه^(٧٧) والخضروات المحلية، إضافةً إلى المواشي التي تم الاستيلاء عليها. وكانت استيعاب هذه الأطعمة المحلية أمراً حيوياً، خاصة أثناء الحملات العسكرية التي كانت فيها خطوط الإمداد غير مستقرة. وقد أجبرت المشقّات التي واجهوها أثناء السفر العديد منهم على تناول أطعمة أبسط، مثل الشعير، الذي كان يُعتبر طعاماً أدنى مرتبطةً بالندرة.^(٧٨) وفي هذا السياق، كان إعداد الطعام يستند إلى الموارد المتاحة، مما أدّى إلى وجبات تعكس الضرورة من جهة، والتفاعل الثقافي من جهة أخرى.

لعب الجانب الجماعي للوجبات دوراً في تشكيل تجربة الطعام خلال تلك الفترة. فعلى الرغم من الصورة الشائعة للمآدب الأرستقراطية، فإن معظم الصليبيين لم يشاركوا في ولائم مترفة بصفة متكررة. بل كانت الحقيقة بالنسبة للكثيرين هي ممارسات تناول جماعي

لأسباب عملية خلال الحملات العسكرية، وهو ما كان له تأثير إضافي على التزامهم بالقيود الغذائية الدينية.

وتشير الدراسات الحديثة في تاريخ الحياة الدينية بالقرون الوسطى إلى أن الصوم لم يكن مجرد التزام طقسي، بل ممارسة اجتماعية وروحية معقدة تنظم إيقاع الحياة اليومية وتحدد علاقة الفرد بالجماعة. فقد مثل الامتناع عن اللحوم ومنتجات الحيوان وسيلة لضبط الجسد وتأكيد الانضباط الجماعي، كما أسهم في خلق منظومة رمزية تقاس بها التقوى والمكانة داخل المجتمع الديني.^(٨٦) ومن خلال هذه المقاربة، يصبح النظام الغذائي الصليبي انعكاساً مباشراً لثقافة الانضباط الروحي التي أحاطت بكل مظاهر الحياة المادية في المشرق اللاتيني.^(٨٧)

لعبت التعاليم والممارسات الدينية المسيحية دوراً أساسياً في تشكيل النظام الغذائي اليومي للصليبيين. فرضت الكنيسة الكاثوليكية في القرون الوسطى قيوداً صارمة على ما يجوز أكله في أزمات الصوم والأيام المقدسة، وقد التزم الصليبيون بتلك التقاليد حتى في الأراضي البعيدة. من أبرز تلك القيود الغذائية التي أثرت على عادات الطعام:

الصوم الكبير (صوم الأربعين)، وهو فترة تمتد لنحو أربعين يوماً قبل عيد الفصح، يمتنع خلالها المسيحيون عن تناول اللحم وجميع المنتجات الحيوانية مثل مشتقات الحليب والبيض.^(٨٨) كان الصليبيون يطبقون هذا الصيام، مما حوّل نظامهم الغذائي خلال هذه الفترة إلى نباتي تقريباً مع اعتماد أكبر على الحبوب والبقول والخضار والأسماك. وتشير المصادر إلى أن جميع اللحوم والمنتجات المشتقة منها كانت محظورة طوال الصوم الكبير،^(٨٩) لذا اعتمد الصليبيون على بدائل مثل الخبز والحبوب والبقول والفواكه المجففة، بالإضافة إلى الأسماك والمأكولات البحرية عند توفرها.

فضلاً عن الصوم الكبير، التزم الصليبيون بأيام صيام أسبوعية منتظمة أهمها يوم الجمعة من كل أسبوع (إحياءً لذكرى صلب المسيح) حيث يُحظر أكل اللحوم. في كثير من الأحيان اعتُبر الأربعاء أيضاً يوماً للصيام أو الامتناع في التقويم الكنسي. هذا يعني أن اللحم كان محظوراً أكله أيام الجمعة وعلى مدار فترات صوم أخرى

وعن قدرة المجتمع الصليبي على التوفيق بين مقتضيات العبادة ومتطلبات العيش في بيئة جديدة تُنتج وتستهلك الخمر بوفرة.^(٩٠)

١/٤- القيود الكنسية والصوم والتقشف

كان للمعتقدات الدينية، سواء لدى الصليبيين أو لدى السكان المحليين، تأثير بالغ على أنماط استهلاك الطعام خلال فترة الحروب الصليبية. فعلى سبيل المثال، فرض التقويم الكنسي أياماً محددة يُحظر فيها تناول لحم الحيوانات، وقد شكّلت هذه الأيام ما يقرب من ثلث أيام السنة.^(٩١) وفي تلك الفترات، كان يتوجب على الأفراد استبدال اللحوم بالأسماك أو الخضروات، مما أدى إلى تطوير مجموعة متنوعة من الأطباق التي تلتزم بهذه القيود الغذائية. وقد اتبع فرسان الهيكل (Knights Templar) قواعد مشابهة، حيث كانوا يتناولون اللحوم ثلاث مرات في الأسبوع، والسّمك أيام الجمعة، ويركّزون على الخضروات، والبقول، والخبز في باقي الأيام.^(٩٢) بين الأنجلوسكسونيين (Anglo-Saxons)، تبين أن النخبة والعامة على حدٍ سواء اعتمدوا أساساً على نظام غذائي نباتي قائم على الحبوب، وكان شراب الجعة هو المشروب المفضل عبر مختلف الطبقات الاجتماعية.^(٩٣) ويبرز هذا مدى التوافق الثقافي في العادات الغذائية، المتأثر بالممارسات الدينية وتوفر الموارد الغذائية المحلية. كما اكتسب الجانب الجماعي للوجبات أهمية واضحة؛ فعلى سبيل المثال، كان لحم الصوم (Lenten meat) يُوزع بين المصلّين أيام الجمعة، مما عزّز الشعور بالمجتمع والالتزام الديني من خلال ممارسات غذائية مشتركة.^(٩٤)

مع احتكاك الصليبيين بالسكان المحليين، بدأت عاداتهم الغذائية تستوعب عناصر من مطابخ الشرق الأوسط وآسيا. وقد أدّى إدخال التوابل والمنتجات الغذائية الجديدة خلال الحروب الصليبية إلى تغيير نكهات المطبخ الأوروبي، كما ساهم ذلك في تعقيد القوانين الغذائية الدينية.^(٩٥) وقد أسهمت هذه التفاعلات في ما يمكن أن نطلق عليه "تبادل مطبخي"، حيث تبنّى الصليبيون بعض الأطعمة المحلية أحياناً

ويحملون المقدسات.^(٩٧) هذا المثال يدل على أن الصوم كان متجذراً في ثقافة الصليبيين لدرجة استخدامه كشعيرة جماعية قبل المعارك المصيرية طلباً للبركة والنصر.

باختصار، شكلت الممارسات الدينية مثل الصوم والامتناع عن بعض الأطعمة إطاراً صارماً لنظام الغذاء الصليبي. فقد تقيد الصليبيون بنظام كنيسي يفرض الاعتدال والتقشف بشكل دوري، مما أثر على أنواع الأطعمة التي يتناولونها ومواعيد الوجبات. وكان على الفرد الصليبي -بغض النظر عن طبقته الاجتماعية- أن يرتب عاداته الغذائية وفقاً لتقويم الصيام والأعياد، مع إيجاد بدائل غذائية لتلائم تلك القيود. وقد مهد هذا الانضباط الديني لظهور عادات غذائية تجمع بين التقوى والابتكار في آن واحد.

تُظهر هذه الممارسات أن الدين لم يقتصر على ضبط ما يُؤكل، بل أسس لنظام رمزي ينظم إيقاع الحياة اليومية. إذ غدا الامتناع عن اللحم أو الالتزام بالصوم وسيلة لإعادة إنتاج الانضباط الاجتماعي داخل المجتمع الصليبي، وربط السلوك الفردي بمنظومة التقوى الجماعية. وقد ساهمت هذه الرقابة الغذائية في توحيد الهوية الدينية، وأضفت على الطعام معنى أخلاقياً يتجاوز قيمته المادية.

٢/٤- الأعياد الدينية والمواسم وتأثيرها على الموائد

على الرغم من فترات الصيام والانضباط المذكورة أعلاه، كانت لدى الصليبيين أيضاً مناسبات للاحتفال والأعياد الدينية التي تزدهر فيها الموائد بأنواع شتى من الأطعمة تعويضاً عن فترات الحرمان. ففي الأعياد المسيحية الكبرى - مثل عيد الفصح (القيامة) وعيد الميلاد - وكذلك في المناسبات الخاصة بمملكة بيت المقدس الصليبية (مثل الاحتفال السنوي بذكرى تحرير بيت المقدس في ١٥ تموز/ يوليو)، كانت تقام ولائم كبرى تجمع بين البذخ والتقوى. تذكر الروايات أن الصليبيين في الأراضي المقدسة لم يكونوا استثناءً من تقاليد العصور الوسطى في إقامة الولائم الفخمة التي قد تضم أطباقاً غريبة وأجواء احتفالية مهيبه.^(٩٨) بل استفادوا

مثل صوم (قبل عيد الميلاد)، ما يجعل مجموع أيام الامتناع عن أكل اللحم يبلغ نحو نصف أيام السنة.^(٩٩) زد على ذلك، قيود إضافية للرهبنة والمحاربين المتدينين، فالتنظيمات الدينية العسكرية مثل فرسان المعبد (فرسان الهيكل) اتبعت قوانين صارمة تتعلق بالطعام. على سبيل المثال، سمحت قاعدة فرسان الهيكل بتناول اللحم فقط ثلاث مرات في الأسبوع كحد أقصى، اعتقاداً بأن الإفراط في أكل اللحم يفسد الجسد ويثقل الروح.^(٩١) بقية الأيام كان غذاؤهم يعتمد على الخضروات، والبقول، والحبوب، والأسماك. كما حُظر عليهم تناول اللحم إطلاقاً في أيام الجمع وطوال فترات الصوم إلا في بعض الأعياد الكبرى.^(٩٢) هذه التشريعات تظهر مدى تغلغل التقوى الدينية في عادات الأكل اليومية.

نتيجة لهذه القيود الدينية، تأثر النظام الغذائي للصليبيين بعدة طرائق. فقد أدى منع اللحم في أيام كثيرة إلى زيادة استهلاك الأسماك والمأكولات البحرية كبديل رئيسي للبروتين في تلك الأيام.^(٩٣) تذكر المصادر أن الصليبيين المقيمين على السواحل استفادوا من توفر الأسماك الطازجة من البحر المتوسط بكثرة لتعويض اللحم خلال أيام الصيام، وهو أمر لم يكن متاحاً بسهولة لمعظم الأوروبيين في الداخل.^(٩٤) ومن المفارقات أن إقامة الصليبيين قرب البحر المتوسط أغنت موائد صيامهم بأصناف بحرية (كالأسماك والحبوب والأخطبوط) لم تكن مألوفة لديهم في أوروبا البعيدة.^(٩٥) بالإضافة إلى ذلك، حلت الحبوب والبقول محل اللحوم كمصدر أساسي للتغذية في فترات الصوم؛ فكانت أطباق العدس والفاصوليا والحمص شائعة على المائدة في أيام الامتناع نظراً لغناها بالبروتين النباتي.^(٩٦)

لم تقتصر ممارسة الصوم على الروتين السنوي فحسب، بل ظهرت أيضاً في مناسبات استثنائية تعكس مدى ورع الصليبيين. فعلى سبيل المثال، قبيل الهجوم الأخير لاقتحام بيت المقدس عام ١٠٩٩ خلال الحملة الصليبية الأولى (١٠٩٦ - ١٠٩٩م)، أعلن القادة الصليبيون صوماً لمدة ثلاثة أيام بين الجنود تكفيراً للذنوب واستعداداً لنصر إلهي. وصام المحاربون وساروا حفاة حول أسوار بيت المقدس وهم يتلون الصلوات

والمناسبات الرسمية هذا البعد الرمزي للطعام، إذ كانت تُستخدم لإظهار النفوذ وتأكيد الولاء السياسي والديني. ورغم ما عُرف عن المآدب والاحتفالات الصليبية من مظاهر البذخ والضيافة، تُشير بعض الروايات التاريخية إلى أن الإسراف في تناول الخمر والأطعمة الفاخرة تجاوز أحياناً حدود الاحتفال إلى ممارسات اجتماعية مثار انتقاد من رجال الدين والمؤرخين المعاصرين. وقد عُدَّ هذا الإفراط تعبيراً عن الترف المفرط وغياب الانضباط الأخلاقي، أكثر من كونه انحرافاً أخلاقياً بالمعنى المباشر^(١٠٢). ويظهر هذا البعد النقدي في الكتابات الوسيطة كيف ارتبطت المائدة، في نظر بعض المراقبين، بجذلية الزهد والترف، وبالصراع القيمي بين المثال الديني والسلوك الدنيوي داخل المجتمع الصليبي. كما شكّلت المشروبات الكحولية، وعلى رأسها النبيذ، جزءاً من الطقوس الاحتفالية التي رافقت الولائم الصليبية. وتذكر بعض الروايات الأوروبية والعربية أن حضور الخمر في المآدب كان علامةً على الكرم والمكانة، وأن تبادل كؤوس النبيذ مثّل تعبيراً عن الفروسية والوجاهة الاجتماعية. وقد أظهرت الدراسات الحديثة أن ثقافة الشراب لم تكن حكرًا على النبلاء، بل امتدت إلى الفئات العسكرية والمدنية، مما جعلها ظاهرة اجتماعية جامعة تراوحت بين الانضباط الديني والترف الدنيوي. وتشير المصادر الوصفية إلى وجود أماكن مخصصة لتناول النبيذ والجعة في المدن الصليبية، مثل الحانات والفنادق ودور الضيافة، التي تحولّت إلى فضاءات ترفيهية تجمع بين الطعام والشراب والموسيقى. ويعكس هذا الانتشار الدور الاجتماعي للنبيذ باعتباره عنصراً من عناصر الهوية الثقافية اللاتينية في الشرق، لا مجرد مشروب غذائي، بل رمزاً للاحتفال والتميز الطبقي في آن واحد^(١٠٣).

١/٥- الموائد اليومية داخل المجتمع الصليبي

تُعدّ الموائد اليومية في المجتمع الصليبي نافذة حيوية لفهم نمط الحياة العادي، بعيداً عن قاعات الموائد والولائم الرسمية. فقد تميزت هذه الموائد بمزيج من التمسك بالتقاليد الأوروبية والمحلية في المشرق، منسجمة مع الإمكان الغذائي المتاح وظروف البيئة. تُشير

مما توفره أرض المشرق الغنية - "أرضاً تفيض لبناً وعسلاً" بحسب التعبير التوراتي^(٩٩) لإثراء تلك المآدب بأطعمة ومشروبات ربما لم تكن متاحة في أوروبا بنفس الوفرة^(١٠٠).

لعبت الأعياد الدينية دوراً حاسماً في تشكيل العادات الغذائية. فقد أصبحت ولائم عيد الميلاد، على سبيل المثال، مناسبات يستعرض فيها النبلاء الثراء والكرم، من خلال استخدام التوابل والأطباق الفاخرة بكثرة^(١٠١). وكانت هذه المناسبات الكبرى تتميز باستهلاك ظاهر يتمشى مع طبيعة الاحتفال الديني، مما عزّز الرابط بين الإيمان والطعام في المجتمع الوسيط.

ويُظهر الجانب الاحتفالي من الثقافة الغذائية أن الدين كان مصدرَ ضبطٍ وبهجةٍ في آنٍ واحد؛ فالمائدة الصليبية تأرجحت بين الحرمان والوفرة، بين الصوم والتأنق في الأعياد، بما يعكس طبيعة الحياة الدينية في العصور الوسطى التي جمعت بين الزهد والمباهاة. وقد أصبحت الولائم الكبرى وسيلة لإظهار التقوى والسلطة معاً، وتعبيراً عن وحدة الجماعة في مناسباتها المقدسة.

خامساً: البعد الاجتماعي والاحتفالي للطعام

شكّل الطعام في المجتمع الصليبي أكثر من مجرد حاجة يومية، إذ تحوّل إلى لغة اجتماعية تُعبّر عن المكانة والسلطة والانتماء. فالمائدة كانت فضاءً تتقاطع فيه طبقات المجتمع من الجنود والفرسان إلى الرهبان والنبلاء، ضمن طقوس غذائية تحدّد حدود الوجاهة والضيافة. وقد اتخذت الولائم والمناسبات الرسمية طابعاً رمزياً يعبر عن التراتب الاجتماعي والتفاخر السياسي، فيما عكست الموائد اليومية بساطتها إيقاع الحياة في القلاع والقرى. وبين أبهة الاحتفال وتقشّف المعيشة، برز الطعام بوصفه أداةً للتعبير عن توازن المجتمع الصليبي بين الحرب والحياة، وبين الزهد والمباهاة. وتتلاقى هذه الرؤية مع ما طرحته الدراسات الحديثة حول الطقوس الغذائية في المجتمع اللاتيني، التي بيّنت كيف تحوّل الطعام إلى رمز اجتماعي يجمع بين الضيافة والدعاية السياسية. وتبرز الولائم الكبرى

التي فرضتها الحياة في الشرق والظروف الأمنية شكلت تدريجاً جزءاً من الوعي الغذائي اليومي للصليبيين، فالمائدة اليومية صارت ساحة صغيرة يلتقي فيها الاحتياج بالممارسات الثقافية.

٢/٥-الولائم والمناسبات (عسكرية، دبلوماسية، أرستقراطية)

خلال فترة الحروب الصليبية، كانت الولائم العسكرية تُنظم للاحتفال بالانتصارات أو تعزيز الروح المعنوية للجنود. كانت هذه المناسبات تمثل مظهراً من مظاهر القوة العسكرية والهيبة التي يتمتع بها القادة العسكريون، وتُظهر التأثير الرمزي للطعام في تعزيز الروح القتالية لدى الجنود. في كثير من الأحيان، كانت المناسبات العسكرية تُستخدم كفرصة لتمتين العلاقات بين الفرسان ورفع معنوياتهم، ما يساهم في خلق تضامن جماعي في مواجهة الصعوبات والمحن.^(١١٢)

كانت الولائم الدبلوماسية تُعتبر من الوسائل التي يعتمد عليها الصليبيون لإبرام التحالفات السياسية والعسكرية مع دول أخرى. غالباً ما كانت هذه الولائم تُستخدم كأداة لتحسين العلاقات مع الممالك المسيحية الأخرى أو مع الجهات السياسية القوية في المشرق.^(١١٣) كان الطعام في هذه المناسبات جزءاً من استراتيجية الترغيب والترهيب؛ فالهدف لم يكن فقط تقديم وجبات فاخرة، بل كان يتعلق أيضاً بإظهار القوة السياسية وقدرة الممالك الصليبية على الاستفادة من الموارد المحلية والإقليمية. على سبيل المثال خلال المفاوضات (١١٩١ - ١١٩٢) التي دارت إبان الحملة الصليبية الثالثة، كان الملك العادل الأيوبي يحمل بعض الطعام والتحف والهدايا إلى الملك ريتشارد قلب الأسد حين يلقاه، كما يفعل الأخير بالمثل معه.^(١١٤)

تشير الدراسات الحديثة في تاريخ الولائم بالقرون الوسطى إلى أن المأدبة الأرستقراطية لم تكن مجرد تجمع للطعام، بل حدثاً رمزياً واجتماعياً يُظهر السلطة والمكانة ويعيد إنتاج التراتب الطبقي من خلال الطقوس والمظاهر الاحتفالية. فقد كانت طريقة الجلوس، وتسلسل الأطباق، وطبيعة الأطعمة المقدمة عناصر تعبّر عن النظام الاجتماعي أكثر مما تعبّر عن الذوق

الحفريات الأثرية في مواقع فرنجية مثل قلعة أرسور (Arsur)^(١١٥) إلى أن "العظام الزراعية"^(١١٥) التي تُركت في تلك الموائد تختلف بين أوقات السلم والحصار، ما يعكس تغييراً في الخيارات الغذائية تبعاً للظروف.^(١١٦)

ومن بين المكونات الأكثر شيوعاً في الموائد اليومية، يأتي الخبز المصنوع من القمح أو الشعير كركيزة أساسية، حيث يُغمس في الزيت أو الخل، وقد اعتمد الصليبيون على هذه العادة منذ قدومهم إلى المشرق.^(١١٧) وإضافة إلى الخبز، كانت البقوليات مثل العدس والفول والحمص محط اعتماد كبير في الغذاء اليومي باعتبارها مصادر بروتين نباتي متاحة ومستقرة. كما أظهرت التحليلات النباتية في موقع أرسوف الأثرية أن الصليبيين استهلكوا التين والبندق والزيتون، وهو ما يدل على اندماج الغذاء المحلي ضمن المطبخ الصليبي.^(١١٨)

إضافة إلى الغذاء النباتي، وُجدت آثار استهلاك اللحوم بأنواعها المحلية، لاسيما الأغنام والماعز، إلى جانب أسماك البحر المتوسط التي شكّلت بديلاً مهماً في الأيام التي يُحظر فيها تناول اللحوم. وقد ظهر ذلك بوضوح في الممارسات الدينية للصيام، حيث كانت الأسماك من المكونات الأساسية في واجبات الصوم.^(١١٩) من جهة أخرى، تشير الحفريات الأثرية إلى اختلاف في نوع وكَم اللحوم بين مواقع المدينة والقلع وبين مواقع الريف، ما يبيّن التفاوت الطبقي في الوصول إلى المنتجات الحيوانية. في أرسور (أرسوف) مثلاً، تحليل العظام بين فترات الحصار وأوقات الهدوء يُبيّن أن سكان القلعة اضطروا إلى استبدال اللحم بأنواع أرخص أو تناول قطع حيوانية أصغر خلال الحصار.^(١٢٠) من الملاحظات أيضاً أن بعض أنواع الطعام التي كانت نادرة في أوروبا أصبحت مألوفاً في الشرق، مثل بعض الفواكه الاستوائية أو التوابل المتداولة، وقد وجدت بقايا لها في مواقع فرنجية عديدة.^(١٢١) هذا التكيف الغذائي يدل على رغبة الصليبيين في موازنة تراثهم الغذائي الأوروبي مع ما توفره البيئة الشرقية.

الجدير بالذكر أن الموائد اليومية الصليبية تُظهر أن الغذاء لم يكن ثابتاً على قالب واحد، بل كان مجالاً للتأقلم، والانصهار بين التقليد والبيئة، وبين الطابع العسكري والعيش المدني. إن أفكار التقييد والتقيّد والتقيّد

السياسية والاجتماعية، حيث أصبحت وسيلة لإظهار القوة وتعزيز العلاقات بين مختلف الطبقات الاجتماعية. سواء كانت في إطار عسكري أو دبلوماسي أو أرستقراطي، كانت هذه الولائم تُظهر التفاعل الثقافي والتبادل الغذائي بين الشرق والغرب، مما جعل الطعام في الممالك الصليبية جزءاً من الرمزية الاجتماعية والسياسية.

ومن منظورٍ تركيبِي، يكشف تحليل الدراسات الحديثة عن اختلافٍ في تفسير وظيفة الولائم الصليبية ومغزاها الاجتماعي. فبينما تُبرز بعض القراءات دورها بوصفها وسيلةً للتفاخر الاقتصادي واستعراض القوة والثراء في سياق التراتب الإقطاعي، تميل قراءات أخرى إلى اعتبارها مجالاً للتبادل الثقافي، تجسّد فيه التأثيرات المتبادلة بين المطيحين اللاتينيين والشرقيين، ولا سيّما من خلال إدخال التوابل والمكونات المحلية إلى المائدة الأوروبية. ويعكس هذا التحول في زاوية النظر انتقال الدراسات من التركيز على الرمزية السياسية للوليمة إلى الاهتمام بأبعادها الثقافية والحضارية، باعتبارها أحد ميادين التفاعل اليومي بين الشرق والغرب.

٣/٥- مظاهر التبادل والتكامل الغذائي بين الممالك الصليبية

لقد تشكّل المشهد الغذائي في أراضي الصليبيين بفعل التفاعلات الثقافية المتنوعة بين المستوطنين الفرنج والسكان المحليين. وقد أدّى هذا الاحتكاك المباشر بين الصليبيين والعرب المسلمين إلى اكتساب الإفرنج كثيراً من الذوق الشرقي في الأطعمة والأشربة وأساليب إعدادها. وتُظهر إحدى الروايات التي أوردها أسامة بن منقذ (ت. ٥٨٤هـ / ١١٨٨م) أنّ بعض الفرسان الصليبيين القدامى تخلّوا عن العادات الغذائية الغربية، واتخذوا طهايات شريقيات وأعرضوا عن تناول لحم الخنزير، بل حرصوا على طمأننة ضيوفهم المسلمين بأنّ موائدهم خالية من المأكولات المحرّمة في الإسلام.^(١١٨) ويكشف هذا المثال عن مدى التكيّف الثقافي الذي بلغه المجتمع الصليبي في المشرق، وعن استعداد بعض أفراده لتبني أنماط الطعام المحلية، حتى أصبحت المائدة الصليبية -

الفردية.^(١١٥) وفي هذا السياق، يمكن فهم الولائم الصليبية بوصفها جزءاً من منظومة التعبير عن الهوية السياسية والوجاهة الاجتماعية التي ميّزت المشرق اللاتيني زمن الحروب الصليبية.

بالنسبة للنخبة الأرستقراطية في الممالك الصليبية، كانت الولائم الأرستقراطية تُعدّ وسيلة رئيسة للتفاخر بالثراء والمكانة الاجتماعية. في هذه الولائم، كانت الأنواع الفاخرة من الطعام مثل اللحوم الطرية، النبيذ الفاخر، والتوابل الشرقية تُقدّم كجزء من العرض الاجتماعي والاقتصادي. كانت هذه المناسبات تعكس قوة النبلاء ومدى تأثيرهم السياسي والاقتصادي في الممالك الصليبية. كانت الولائم تُعتبر مجالاً لإظهار السيطرة والثراء، حيث كان يُنظر إليها كفرصة للاحتفال بالإنجازات السياسية والعسكرية، فضلاً عن تعزيز العلاقات بين النبلاء وأفراد الأسرة المالكة.^(١١٦)

تُظهر الولائم الصليبية بشكل عام تأثير التفاعل الثقافي بين الشرق والغرب. فبعد أن استقر الفرنجة في المشرق، بدأوا في استخدام المكونات الغذائية المحلية وإدخالها في مطبخهم، مثل التوابل، السكر، الفواكه (مثل المشمش والتمر) التي لم تكن معروفة في أوروبا. مهما كانت تقاليد فن الطهي المجلوبة من أوروبا، فقد كان من العسير عليها أن تنافس قائمة الأطعمة المحلية. ولم تكن ألوان الطهي الشرقية تتلاءم مع المناخ السائد فحسب، ولكن التوابل المشهية واستخدامها في اللحم والأسماك، والصلصة، كانت تجعل من السهل على الأطعمة أن تحوز سبق على الأطباق الكثيرة والبسيطة المعروفة في أوروبا.^(١١٧) على الجانب الآخر، قاموا بتطوير تقنيات الطهي الأوروبية باستخدام مكونات مثل اللحوم الحمراء والنبيذ، وهو ما أثر على الموائد الأوروبية بعد عودتهم إليها بعد انتهاء الحروب الصليبية.

لقد أتاح هذا التبادل الثقافي للأرستقراطيين الصليبيين الاستفادة من التنوع الغذائي في الشرق، بينما أصبحوا جزءاً من ثقافة المطبخ المشترك التي جمعت بين الأطعمة الأوروبية والأطعمة الشرق أوسطية في إطار هذه الولائم الدبلوماسية أو العسكرية. كانت الولائم في المجتمع الصليبي أكثر من مجرد مناسبات لتناول الطعام؛ فقد شكلت عناصر أساسية في العلاقات

إعداد الحلوى وتفنّنوا في تصنيفها وتذوّقها. ويُعدّ هذا التحوّل في استهلاك السكر من أبرز مظاهر التفاعل الاقتصادي والثقافي بين الشرق والغرب، إذ انتقل عبر المائدة الصليبية إلى أوروبا لاحقاً. كما تشير بعض الروايات إلى أن القهوة العربية كانت مشروباً مألوفاً لدى بعض الصليبيين،^(١٢٥) وأنهم تناولوا أيضاً الخمر الشامية التي أتقن أهل الذمة المحليون صنعها. وتكشف هذه الممارسات عن تنوّع ثقافة الشراب في المشرق اللاتيني، وعن اندماج الذوقين الأوروبي والشرقي في الحياة اليومية للصليبيين.

وقد أسفر هذا التفاعل عن مجتمع غير متجانس اتسم بمزيجٍ من العادات الغذائية وتقنيات إنتاج الطعام المتأثرة بالمطابخ الإقليمية المختلفة. تكشف الدراسات المقارنة مع مواقع أثرية مثل قيصرية ماريتيما (Caesarea Maritima)^(١٢٦) أن الصليبيين تبّنوا عناصر من الحمية المتوسطية، فدمجوا المكونات المحلية والممارسات الطهوية الأصلية في ثقافتهم الغذائية.^(١٢٧) اتسم هذا النظام الغذائي باعتماد الأطعمة المتوفرة محلياً، والتي شملت الزيتون، والحبوب، وتشكيلة واسعة من الخضروات. وتعكس هذه التكيّفات قدرة الفرنج على استيعاب واستغلال الممارسات الزراعية القائمة في بلاد الشام.

إضافةً إلى ذلك، لعبت شبكات التجارة دوراً محورياً في جلب مكونات غير تقليدية من مناطق مختلفة في البحر المتوسط. إذ كان الصليبيون يعتمدون على طرق التجارة البحرية والبرية لنقل التوابل، مثل الفلفل والزنجبيل، من الشرق إلى الممالك الصليبية، مما أثر في تنوع المطبخ ورفع مستويات التبادل الثقافي والغذائي بين الشرق والغرب.

كان لوصول الصليبيين وتأسيسهم المملكة اللاتينية في بيت المقدس^(١٢٨) أثرٌ عميق على صناعة الفخار في جنوبي بلاد الشام. فقد تناولت دراسة متعددة التخصصات مسألة الاستمرارية أو التغيّر في إنتاج الفخار واستهلاكه خلال الانتقال من العصر الفاطمي إلى الفترة الصليبية. وأظهرت النتائج تطوّرات ملحوظة في الورش المحلية، مدفوعة بالديناميكيات الثقافية الجديدة التي أدخلها الصليبيون.^(١٢٩) ويُجسّد هذا

في بعض مظاهرها - مرآةً للتفاعل الحضاري بين الشرق والغرب.^(١١٩)

وتشير الأدبيات إلى أن أساليب الطهي التي جلبها الصليبيون معهم من أوروبا كانت عاجزة عن منافسة الأطعمة الشرقية المحلية من حيث التنوع والنكهة. ويذكر أحد المؤرخين أن المائدة الصليبية في المشرق كانت أغنى وأطيب بكثير من موائد أبناء جنسهم في أوروبا، إذ استفاد الصليبيون من مهارة الطهارة المحليين الذين برعوا في إعداد الأطعمة الشرقية. فاشتهرت موائدهم بأطباق الدجاج والحمام، ولحوم الأغنام والأبقار والغزلان والأرانب المطهية بالأعشاب والثوم، إضافةً إلى الأسماك التي اعتُبرت من أطعمة الترف، كما تضمّنت موائدهم الأرز والبقول والخضراوات الطازجة كالخيار والخس والباقلاء المطبوخة. ويكشف هذا الثراء الغذائي عن اندماجٍ واضح بين الذوقين الأوروبي والشرقي في المائدة اللاتينية، وعن تحوّل الطبخ في المشرق اللاتيني إلى حقلٍ من التبادل الثقافي اليومي.^(١٢٠)

ومن جانب آخر، يُظهر التفاعل الثقافي المتبادل أن الصليبيين، بمرور الوقت، أحبّوا الأطعمة العربية وألفوها، فأقبلوا على استخدام التوابل والمطيبات التي لم تكن مألوفة في مطابخهم الأوروبية. وقد اشتهر بعد ذلك أبناء الغرب - وخصوصاً الإيطاليون - بتبني تلك الأصناف من البهارات التي اقتبسوها من المائدة الشرقية في بلاد الشام. كما استساغ الصليبيون الفواكه الشامية على اختلافها، كالبرتقال والليمون والرمّان والتفاح والموز والعنب والبطيخ والخوخ والتين، وأكثرها من إضافتها إلى موائدهم اليومية.^(١٢١) ويبدو أن هذا التفاعل لم ينقطع بانتهاء الوجود اللاتيني في المشرق، إذ ظلّ الأوروبيون بعد عودتهم حريصين على تذوّق تلك الأصناف أو استيرادها، مما يدل على عمق الأثر الذي تركه الذوق الشرقي في تشكيل المائدة الغربية في أواخر العصور الوسطى.^(١٢٢)

وفي مجال الأشربة، تأثّر الصليبيون بالذوق الشرقي في استعمال السكر،^(١٢٣) الذي كان من المحاصيل الرئيسية في مدن الساحل الشامي، ولا سيما في مدينة صور. وقد تعلّموا الإفادة منه في حياتهم اليومية والاقتصادية،^(١٢٤) فصنعوا منه الشراب وأدخلوه في

ومحدوداً بإطار اجتماعي وديني لم يسمح بتشكّل هوية غذائية مشتركة كاملة. ومن هذا المنظور، تبدو فكرة "المطبخ الهجين" التي تتبنّاها بعض الدراسات الحديثة مثالية أكثر مما هي واقعية؛ إذ تكشف الشواهد عن تفاعل انتقائي يخضع لاعتبارات الطبقة والمكانة والانتماء، لا لذوبان ثقافي شامل.^(١٣٣) وبذلك يمكن النظر إلى المائدة الصليبية بوصفها مساحة تلاق بين ثقافتين متجاورتين أكثر منها نموذجاً لوحدة غذائية مندمجة.

سادساً: الأدلة الأثرية على الممارسات الغذائية

كشفت أعمال التنقيب الأثرية في المناطق التي خضعت يوماً لحكم الصليبيين عن ثروة من الأدلة التي تسلط الضوء على عادات الطعام والممارسات المطبخية في تلك الحقبة.^(١٣٤) وقد كشفت عمليات التنقيب في عكا Acre عن بقايا من البلدين الفاطمية والصليبية، مما أتاح فهماً أعمق للثقافة المادية وأساليب إعداد الطعام في ذلك الزمن.^(١٣٥) شملت هذه الاكتشافات قطعاً أثرية متنوعة مثل الفخار، وعظام الحيوانات، والبذور، وكلها ساعدت في توثيق المأكولات اليومية التي استُهلكت في عصر الصليبيين.^(١٣٦)

أظهرت تحليلات مقارنة للأدلة الأثرية وجود هياكل مخصصة للطهي والخبز، سواء في السياقات المحلية أو الفرنجية.^(١٣٧) وقد قدّمت هذه الهياكل لمحة عن التقاليد المطبخية والابتكارات التي ظهرت نتيجة تفاعل الثقافات المختلفة خلال الفترة الصليبية. ومن أبرز الاكتشافات، مجمّع معصرة زيت يعود إلى القرن الثاني عشر في بلدة أرسور Arsour (أرسوف) الصليبية،^(١٣٨) وهو ما يعكس الأهمية الكبرى لزيت الزيتون في النظام الغذائي للمملكة اللاتينية في بيت المقدس.^(١٣٩)

وفي سياق الأدلة الأثرية على الممارسات الغذائية والاحتفالية، كشفت تنقيبات حديثة في بلدة ميليا (الجليل الأعلى/ الجزء الشمالي لمنطقة الجليل شمال فلسطين) عن أكبر مصنع لصناعة الخمر الصليبي المكتشف حتى الآن، يعود إلى منتصف القرن الثاني عشر، تحت أنقاض قلعة بناها الملك بلدوين الثالث

التحوّل كيف تبدّلت وسائل تخزين الطعام وتحضيره استجابةً للتغيّرات السكانية والعادات الغذائية.

علاوة على ذلك، كان للتقويم الديني تأثير بالغ على ما يتناوله الصليبيون، فالتزامهم بالصوم والقيود الدينية كان يفرض عليهم تعديل نظامهم الغذائي في فترات الصوم الكبير وأيام الجمعة. هذا التزامهم بالصوم أثر بشكل خاص في أنماط استهلاك اللحوم، حيث كانوا يعتمدون في هذه الفترات على البدائل النباتية مثل البقوليات، والخضروات، والأسماك. وكان لهذا تأثير واضح على الممارسات الغذائية المحلية، حيث أدخل الصليبيون تنوعاً غذائياً مبتكراً وفقاً للقيود الدينية التي فرضتها الكنيسة الكاثوليكية.

أدّى التلاقي بين مشروعات بناء القلاع^(١٤٠) والاستيطان في المدن الفرنجية إلى تنويع الممارسات الزراعية. فقد شارك الفرنج في الإدارة المشتركة للقرى الريفية المسلمة، مما شجّع على زراعة محاصيل للاستهلاك المحلي وأخرى للتجارة.^(١٤١) وكانت هذه الجهود الزراعية التعاونية ضرورية للحفاظ على الوجود الفرنجي في منطقة تتسم بعدم الاستقرار السياسي والعسكري، خاصةً وأن المسافة بين مدن الصليبيين شكّلت تحدياً مستمراً لحكومتهم.

على الرغم من أن الحركة الصليبية بدأت بوصفها مهمة لتحرير الأرض المقدسة، فإنها في نهاية المطاف أدّت إلى تفاعلات معقّدة بين مجموعات عرقية ودينية مختلفة ضمن مدن الفرنج في الرها Edessa، وأنطاكية Antioch، وطرابلس Tripoli، وبيت المقدس Jerusalem. وقد تميّزت الثقافة الغذائية الناتجة بالاستعارة المتبادلة واندماج التقاليد المطبخية بين الصليبيين والسكان المحليين.^(١٤٢) هذا النهج التعددي أسهم في تكوين ثقافة غذائية نابضة بالحياة، تعكس السياق التاريخي الفريد للمنطقة خلال الحقبة الصليبية.

يثير موضوع التبادل الغذائي بين الشرق والغرب تساؤلات حول مدى عمق التأثير المتبادل بين الجانبين. فبينما تشير بعض الاكتشافات الأثرية إلى مظاهر اندماج حقيقي تمثّلت في تداخل المكونات وأساليب الطهو، تُظهر قراءات أخرى أن هذا الاندماج ظلّ جزئياً

الأرجح نتيجة الموارد المحلية المتاحة وشبكات التجارة المتوسطية التي أنشئت خلال الحروب الصليبية.^(١٤٧) وقد أظهرت بقايا ورش صناعة الفخار،^(١٤٨) بما في ذلك شظايا أوانٍ زجاجية مطلية وأدوات طهي، عن ممارسات مطبخية متقدمة بين السكان الصليبيين. وعلى الرغم من عدم العثور على أفران فخار، فإن بعض الخنادق في جدران من الحقة الهلنستية المتأخرة والرومانية المبكرة احتوت على فخار من العصر الإسلامي المبكر، مما يشير إلى استمرارية في التقاليد المطبخية عبر المراحل الثقافية المختلفة في المنطقة.^(١٤٩) وتشير الأدلة كذلك إلى استخدام وسائل متعددة لحفظ الطعام، مثل التجفيف، والتعليق، والتخليل، وهي تقنيات كانت ضرورية لضمان توافر الإمدادات الغذائية في زمن محدودة وسائل التبريد.^(١٥٠) وتُبرز هذه التكيّفات مدى ابتكار المجتمعات الصليبية آنذاك واعتمادها على أساليب حافظت على استمراريته حتى في الممارسات المطبخية الحديثة.^(١٥١) بالإضافة إلى قدرتها على استيعاب المعارف المحلية، وهو ما تؤكد الأدبيات الحديثة التي ترى في الأدلة الأثرية نافذة لفهم التفاعل المادي والثقافي بين اللاتينيين والمجتمعات الشرقية في المشرق اللاتيني. ومن هذا المنطلق، فبينما سعى الفرنج إلى إنشاء هوية جماعية مميزة وإعادة إنتاجها في مواجهة الثقافات التي واجهوها في المشرق، تُظهر الأدلة الأثرية في الوقت نفسه أن الهوية الفرنجية عبّرت عن التجربة المشتركة للعيش في ممالك الصليبيين.^(١٥٢)

(١١٤٥ - ١١٦٣م)^(١٤٠) كحصن دفاعي استراتيجي. يتكون المصنع من منطقتين لعصر العنب بأبعاد هائلة، مع حفرة استنزاف رئيسة محفورة أصلاً في العصر الروماني، مما يعكس إعادة استخدام التقاليد المحلية في الإنتاج الصليبي. المصنع حسب تصريحات المسؤولين عن التنقيب "مثير للإعجاب" لكونه الأكبر بين المنشآت الصليبية، مقارنةً بمصانع النبيذ البيزنطية الأكبر حجماً، ويشير إلى دور الخمر كعنصر أساسي في الاقتصاد الغذائي والاحتفالي للمجتمع اللاتيني في الشرق.^(١٤١) هذا الاكتشاف يدعم تفسيرات الدراسات الحديثة التي ترى في مثل هذه المنشآت دليلاً على التكيف الاقتصادي مع البيئة الشرقية، مع تباين في التأويلات حول ارتباطها المباشر بالقلعة العسكرية أو الاستخدام التجاري الأوسع، مما يعزز فهم الهوية الغذائية الهجينة في الممالك الصليبية.^(١٤٢)

وفي إطار التقنيات الأثرية المكتشفة لإنتاج الغذاء في المنطقة، كشفت تنقيبات حديثة في يافني (جنوب تل أبيب) عن مصنع نبيذ بيزنطي يعود إلى القرنين الخامس والسادس الميلادي، ويُعدّ الأكبر عالمياً آنذاك بإنتاج سنوي يقدر بمليون لتر. يتضمن الموقع خمس معاصر، مستودعات لتعتيق النبيذ، وأفران لصناعة الجرار، مما يعكس تقنيات متقدمة تم تصديرها عبر موانئ غزة وعسقلان إلى البحر المتوسط.^(١٤٣) هذا الاكتشاف، رغم أنه يسبق الفترة الصليبية، يوفر سياقاً تاريخياً لفهم التكيف الصليبي في إنتاج الخمر، حيث يرى الباحثون أن الإفرنج استفادوا من التقاليد البيزنطية في تصميم معاصرهم، كما يظهر في ميليا.^(١٤٤) يعزز هذا الاكتشاف فكرة الهوية الغذائية الهجينة، حيث اندمجت الخبرات المحلية مع الممارسات الأوروبية في الشرق اللاتيني.

وقد فُرت السجلات الأثرية معلومات دقيقة عن أنواع الأطعمة التي تم استهلاكها، إذ وُجدت آثار لدودة شريطية مصدرها الأسماك،^(١٤٥) ولحوم الأبقار والخنازير في مراحيض تعود إلى أواخر القرن الثالث عشر في عكا Acre.^(١٤٦) ويُشير ذلك إلى نظام غذائي متنوع شمل أنواعاً مختلفة من اللحوم، وهو ما كان على

خاتمة

تبين من خلال هذه القراءة التركيبية النقدية للدراسات الحديثة حول الغذاء في الشرق اللاتيني زمن الحروب الصليبية (١٠٩٩-١٢٩١م) أن موضوع الطعام يُمثل مدخلاً معرفياً أصيلاً لفهم بنية المجتمع الصليبي في أبعاده الاقتصادية، والاجتماعية، والثقافية، والدينية. فقد أظهرت الأدبيات الحديثة، حين تُقرأ في سياقٍ تركيبي متكامل، أن الغذاء لم يكن مجرد شأنٍ معيشٍ أو ممارسةً يومية، بل نظاماً معقداً يعبر عن علاقة الإنسان بالبيئة والسلطة والدين، ويعكس آليات التكيف مع واقع حضاري جديد في المشرق اللاتيني.

لقد كشفت المحاور المختلفة في هذه الدراسة عن أن البنية الاقتصادية للمجتمع الصليبي ارتبطت ارتباطاً وثيقاً بإنتاج الغذاء وتوزيعه، وأن الاعتماد على الزراعة المحلية، رغم محدوديتها، اقترن بشبكات تموين وتجارية واسعة النطاق ربطت الممالك الصليبية بالبحر المتوسط وأوروبا الغربية. ومن هنا برزت ملامح اقتصاد غذائي قائم على الضرورة والتبادل، جعل المدن الساحلية مثل عكا وصور مراكز حيوية لبقاء المجتمع اللاتيني واستمراره.

أما البعد الديني، فقد شكّل إطاراً حاكماً لأنماط الأكل والاحتفال والصوم، حيث فرضت الكنيسة الكاثوليكية تقاليد صارمة فيما يجوز وما يُحظر تناوله، فظهرت ممارسات غذائية تعكس في آنٍ واحد روح التقوى والانضباط الرهباني، والتمييز الاجتماعي بين النخب المحاربة والطبقات الشعبية. وفي هذا السياق، أضحت الطعام عنصراً في التعبير عن الهوية الدينية والالتزام الجماعي، كما كان وسيلةً لتمييز المكانة داخل البنية الطبقية للمجتمع الصليبي.

وعلى المستوى الاجتماعي والاحتفالي، تجلّى الطعام بوصفه لغةً رمزية تُعبّر عن السلطة والانتماء، إذ تحوّلت الموائد والولائم إلى فضاءات للتفاخر السياسي وتأكيد الشرعية الاجتماعية، فيما كشفت بساطة الموائد اليومية في القلاع والقرى عن واقعٍ معيشيٍ تفرضه الحرب والحاجة. وهكذا مثّلت المائدة الصليبية مرآةً دقيقة للتوازن بين الحرب والحياة، بين الزهد والترفع، وبين البعد الروحي والاحتفالي في آنٍ واحد.

وتُظهر الدراسات الأثرية الحديثة أن هذا البناء الغذائي لم يكن مجرد ظاهرة ثقافية، بل واقعاً مادياً يمكن تتبعه عبر اللقى الأثرية من فخار وأوانٍ وأدوات طبخ وبقايا عظام ومحاصيل، والتي وثّقت بجلاء التحولات التي أحدثها الاستيطان اللاتيني في المشرق. وقد أظهرت هذه الأدلة كيف تداخلت الممارسات الأوروبية مع تقاليد المنطقة الزراعية والمطبخية، لتنتج ثقافةً غذائية هجينة تمزج بين الابتكار اللاتيني والخبرة الشرقية.

في ضوء ما سبق، يمكن القول إن الغذاء في المشرق اللاتيني زمن الحروب الصليبية يمثل ظاهرة تركيبيّة تعبّر عن ديناميات أعمق من مجرد الاستهلاك الغذائي، فهو مرآة لتاريخ اجتماعي وثقافي واقتصادي متشابك. كما أن اعتماد هذه الدراسة على الأدبيات الحديثة دون العودة إلى المصادر الأولية أتاح رؤية شمولية للحقل البحثي الراهن، وحدد اتجاهاته الرئيسة وأسئلته المستقبلية.

وعليه، توصي الدراسة بضرورة توسيع البحث في هذا المجال عبر:

- تحليل مقارنة للمصادر الأولية (لاتينية وعربية) في ضوء ما قدمته الأدبيات الحديثة من فرضيات.
- توظيف تقنيات التحليل الأثري والبيولوجي الحديثة في دراسة بقايا الطعام والنباتات والحيوانات في مواقع جديدة.
- إجراء دراسات نوعية حول التباينات الطبقية والغذائية بين المراكز الحضرية والريفية في الممالك الصليبية.
- تعميق البحث في التبادل الغذائي بين الشرق اللاتيني والعالم الإسلامي لفهم دور الطعام في الحوار الحضاري بين الجانبين.

إن هذه المقاربة التركيبية، التي جمعت بين التحليل الاقتصادي والديني والاجتماعي والأثري، تُسهم في بناء صورة أكثر اتزاناً وواقعية للمجتمع الصليبي في الشرق، وتفتح آفاقاً جديدة أمام الدراسات التاريخية العربية في مجال تاريخ الغذاء والأنثروبولوجيا التاريخية للعصور الوسطى.

الإحالات المرجعية:

- Use in the Southern Levant: Continuity or Change?", in Multidisciplinary Approaches to Food and Foodways in the Medieval Eastern Mediterranean (MOM Éditions), 113-146.
- (11) راجع: مي محمد حسن وفا. **التأثيرات الاجتماعية بين العرب والإفرنج في بلاد الشام (٤٩٢-١٠٩٩هـ / ١٢٩١-١٠٩٩م)**. إشراف قاسم عبده قاسم. أطروحة ماجستير، جامعة الزقازيق، كلية الآداب، قسم التاريخ، فرع العصور الوسطى، ٢٠١١. ٢٢١ ص.
- (١٢) راجع: زكي النقاش. **العلاقات الاجتماعية والثقافية والاقتصادية بين العرب والإفرنج خلال الحروب الصليبية**. بيروت: دار الكتاب اللبناني، ١٩٥٧. ٢٥٤ ص.
- (13) Bronstein, Judith. "Food in the Frankish Levant: a Case Study of Cultural Borrowing", *Medieval Encounters* 29, 2-3 (2023): 258-284, doi: <https://doi.org/10.1163/15700674-12340165>
- (١٤) عنه راجع: عبد الغني محمود عبد العاطي، **السياسة الشرقية للإمبراطورية البيزنطية في عهد الإمبراطور ألكسيوس كومنين ١١٨١-١١٨٨م**، القاهرة: دار المعارف، ١٩٨٣. آمال حامد زيان، **الإمبراطور ألكسيوس كومنين والحملة الصليبية الأولى في ضوء الألكسياد**، القاهرة، ٢٠١٠.
- (١٥) راجع: مهجة السيد عبدالعال محمود. **العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين في بلاد الشام من خلال كتب الرحالة والجغرافيين العرب والأجانب المعاصرين للحركة الصليبية ٤٨٧هـ - ٦٩٠هـ / ١٠٩٥ - ١٢٩١م**. رسالة ماجستير، جامعة الإسكندرية، كلية الآداب، مصر، ١٩٨٧.
- (16) Department of Medieval Art and The Cloisters, "The Crusades (1095-1291)", October 1, 2001 (revised February 1, 2014), The Metropolitan Museum of Art, (<https://surl.it/hpxysi>)
- (١٧) عنه راجع: منى حماد، **"وليم الصوري والصراع الفرنجي الإسلامي"**، ضمن كتاب: أبحاث ودراسات في التاريخ العربي مهداة إلى ذكرى مصطفى الحيارى (١٩٣٦ - ١٩٩٨م) / تحرير: صالح الحمارة- عمان: منشورات الجامعة الأردنية، عمادة البحث العلمي، ٢٠١١ (٢٥٣ - ٢٧٥). محمد مؤنس عوض، **معجم أعلام عصر الحروب الصليبية في الشرق والغرب** - القاهرة: مكتبة الآداب، ٢٠١٥. (ص ٥١٢ - ٥١٦).
- (١٨) انظر: نجلاء حسين محمد توفيق. **"نقص الماء والغذاء وأثره في الحملة الصليبية الأولى خلال المسافة من القسطنطينية إلى بيت المقدس (٩٧٠-١٠٩٩م)"**. مجلة المؤرخ المصري، العدد ٤٩ (جامعة القاهرة - كلية الآداب - قسم التاريخ، ٢٠١٦). (٢٠٩٣-٣٤٥).
- (١٩) راجع: مها يسري محمد عبد الحميد. **«معرة النعمان ودورها في عصر الحروب الصليبية ١٠٩٧-١٢٩١م / ٤٩٠-٦٩٠هـ»**، أطروحة ماجستير (قسم التاريخ) - الإسكندرية: كلية الآداب، جامعة الإسكندرية، ١٩٩٨. صلاح الدين عبد المنعم السيد علي، **«الريف في بلاد الشام من ٩٩٠م إلى ١١٩٢م / ٤٩٢هـ إلى ٥٨٨هـ»**، أطروحة دكتوراه بقسم التاريخ / إشراف: عليه عبد السميع الجنزوري، اسحق تاووضروس عبيد - القاهرة: كلية البنات، جامعة عين شمس، ٢٠٠٧. (٢٨٧ ص)
- (٢٠) راجع: بلال محمود أحمد محسن. **«الزراعة في بلاد الشام في عصر الحروب الصليبية: القرنين الثاني عشر والثالث عشر الميلاديين»**، أطروحة دكتوراه، جامعة الزقازيق، كلية الآداب، قسم تاريخ العصور الوسطى، بإشراف قاسم عبده قاسم، ١٩٩٧. (١٨٤ ص).
- (1) See: Patra, Joydeb. "Food as a Social Symbol and Exploring Its Cultural Role: View from Sociology of Food." *International Journal of Food and Nutritional Sciences* 11, no. 13 (2022): 3460-3472.
- (2) See: Mintz, Sidney W. and Christine M. Du Bois. "The Anthropology of Food and Eating." *Annual Review of Anthropology* 31 (2002): 99-119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- (3) See: Neuman, Nitzan. "On the Engagement with Social Theory in Food Studies." *Food, Culture & Society* 22, no. 1 (2019): 23-41. <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1547069>
- (٤) عن ملامح المجتمع الصليبي في بلاد الشام، راجع: سعيد عبد الفتاح عاشور. **"ملامح المجتمع الصليبي في بلاد الشام"**. المستقبل العربي، مج. ١٠، ع. ٢٠٢ (١٩٨٧): ٢٤-٣٩. بيروت: مركز دراسات الوحدة العربية.
- (٥) يشير مصطلح "اللقى الأصلية" إلى المواد الأثرية أو البقايا المادية التي عُثِر عليها في مواقع أثرية تعود إلى فترة الحروب الصليبية (٩٩٠-١٢٩١)، مثل بقايا الطعام (الحبوب، البذور، العظام) أو الأدوات المستخدمة في إعداد الطعام (الأواني الخزفية، جرار التخزين). تُعد هذه اللقى "أصلية" لأنها تعكس الحياة اليومية والثقافة المادية للمجتمعات الصليبية والمحلية في الشرق اللاتيني، ولم تُستورد أو أعيد استخدامها من عصور لاحقة. تُدمج هذه المواد مع النصوص التاريخية في الدراسات الحديثة، لتكوين صورة شاملة عن النظام الغذائي وتفاعلاته الثقافية.
- (٦) راجع: جمعة محمد مصطفى الجندي. **حياة الفرنج ونظمهم في الشام خلال القرنين الثاني عشر والثالث عشر: دراسة تطبيقية على مملكة بيت المقدس**. إشراف رافت عبد الحميد. أطروحة دكتوراه، جامعة عين شمس، كلية الآداب، قسم التاريخ، ١٩٨٥. ٣٦٢ ص.
- (7) See: Yehuda, Elisabeth. "Between Oven and Tannur 'Frankish' and 'Indigenous' Kitchens in the Holy Land in the Crusader Period". *MULTIDISCIPLINARY APPROACHES TO FOOD AND FOODWAYS IN THE MEDIEVAL EASTERN MEDITERRANEAN*, 2020. Pp. 147 - 162.
- (٨) عنه راجع: حسن عبد الوهاب، **"دراسة تحليلية لخطب البابا أوربان الثاني في مجمع كلير مون (١٨ - ٢٧ نوفمبر ١٠٩٥م)"**، مجلة كلية الآداب (جامعة الإسكندرية)، العدد (٥١)، سنة ٢٠١١ (ص ١١٩ - ١٤٩). محمد مؤنس عوض، **معجم أعلام عصر الحروب الصليبية في الشرق والغرب** - القاهرة: مكتبة الآداب، ٢٠١٥. (ص ٥٣٤ - ٥٣٦).
- (٩) راجع: أشرف صالح محمد سيد، **تاريخ العلاقات بين الغرب الأوربي والعالم الإسلامي: الحروب الصليبية** - الإسكندرية: دار الوفاء لدنيا الطباعة والنشر، ٢٠٢٥. (ص ٣٥ - ٣٥).
- (10) Yehuda, Elisabeth, "Between Oven and Tannur: 'Frankish' and 'Indigenous' Kitchens in the Holy Land in the Crusader Period", in *Multidisciplinary Approaches to Food and Foodways in the Medieval Eastern Mediterranean* (MOM Éditions), 147-162. Stern, Edna J., Sylvie Yona Waksman, and Anastasia Shapiro, "The Impact of the Crusades on Ceramic Production and

- Archaeology Society, December 15, 2023, (<https://tinyurl.com/2xpj23ej>)
- (34) Wright, Clifford A., "The Crusaders and the Diffusion of Foods", CliffordAWright.com, (<https://tinyurl.com/3n39u24k>)
- (35) Helena P. Schrader, "Crusader Cuisine: A Mix of Culinary Traditions", The Crusader Kingdoms, (<https://tinyurl.com/4jcz2ayh>)
- (36) Helena P. Schrader, "Crusader Cuisine: A Mix of Culinary Traditions", The Crusader Kingdoms, (<https://tinyurl.com/4jcz2ayh>)
- (٣٧) مصعب حمادي نجم الزيدي، **الصليبيون في بلاد الشام** - بيروت: دار النهضة العربية، ٢٠١٤، ص ٤١.
- (38) See: Boas, Adrian J. *Crusader Archaeology: The Material Culture of the Latin East*. 3rd ed. London and New York: Routledge, 2024.
- (٣٩) انظر: إمام الشافعي محمد حمودي، أشرف صالح محمد سيد، **الفرنجة في المشرق: دراسات في تاريخ الحروب الصليبية** - قسنطينة: منشورات ألفا للوثائق، ٢٠١٩، ص ٢٩٨.
- (40) See: Ellenblum, Ronnie. *Frankish Rural Settlement in the Latin Kingdom of Jerusalem*. Cambridge: Cambridge University Press, 1998.
- (٤١) رنا أحمد مصطفى حمدون، **وسائل الاكتفاء الذاتي في الإمارات الصليبية: ٤٩٢-٦٩ هـ / ١٠٩٩-١٢٩١م**، أطروحة دكتوراه، تحت إشراف علاء طه رزق حسين، جامعة دمياط، كلية الآداب، قسم التاريخ، ٢٠٢٠، (٢١٢ صفحة).
- (٤٢) انظر: ستيفن رنسيمان، **تاريخ الحروب الصليبية** / ترجمة: السيد البار العربي - بيروت: دار الثقافة، ١٩٦٧، (ج٣/ ص ١٠١).
- (43) Wright, Clifford A., "The Crusaders and the Diffusion of Foods", CliffordAWright.com, (<https://tinyurl.com/3n39u24k>)
- (٤٤) راجع: محمد أحمد طاهر الحاج، **"دور المدن الإيطالية في الحروب الصليبية من سنة ١٠٩٨ - ١١٢٤ م / ٤٩١ - ٥١٨ هـ"**، مجلة الدراسات التاريخية والاجتماعية (جامعة نواكشوط)، ع. ٣١ (٢٠١٨): ٤٩-٦٨.
- (45) Wright, Clifford A., "The Crusaders and the Diffusion of Foods", CliffordAWright.com, (<https://tinyurl.com/3n39u24k>)
- (٤٦) راجع: إمام الشافعي محمد حمودي، أشرف صالح محمد سيد، **انتشار الخمر والنبيذ في عصر الحروب الصليبية** - القاهرة: دار الكتاب الحديث، ٢٠٢٠.
- (٤٧) راجع: إمام الشافعي محمد حمودي، حمادة مصطفى إسماعيل، وقاسم محمد غنيمات، **المياه العربية في عصر الحروب الصليبية: نهر النيل - نهر الأردن - البحر الميت**، القاهرة: دار الكتاب الحديث، ٢٠٢١، (٢٠٢ ص).
- (٤٨) عن دور عنصر المياه في تاريخ الصليبيين ببلاد الشام في المرحلة من ١٠٩٩ إلى ١١٨٧ م / ٤٩٢ - ٥٨٣ هـ، راجع: محمد مؤنس عوض، الحروب الصليبية: قضايا السياسة، المياه، العقيدة - الجيزة: عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية، ٢٠٠١، (ص ٦٩ - ٨٩).
- (٤٩) حمود محمد عبد الله إبراهيم العنزي، **«الدور السياسي والعسكري للمياه في عصر الحروب الصليبية»**، مجلة آداب أسيوط، بحث علمية
- (٢١) راجع: عارف عادل مرشد، **"القدس تحت الحكم الفرنجي الصليبي ٤٩٣-٥٨٣ هـ / ١٠٩٩-١١٨٧م"**، العرب، مج ٦٠، ع ١-٣ (أبريل ٢٠٢٤ / ١٤٤٥ هـ): ٣٥-٤٠. الرياض: دار اليمامة للبحث والنشر والتوزيع.
- (٢٢) راجع: سعيد عبدالله جبريل البيشاوي، **"الأراضي الزراعية ومنتجاتها في الخليل في العصر الفرنجي ١٠٩٩-١١٨٧م / ٤٢٩-٥٨٣ هـ"**، ضمن كتاب: **دراسات في تاريخ العلاقات بين الشرق والغرب (العصور الوسطى)**: تكريماً للأستاذ الدكتور إسحق عبيد / تحرير: محمد مؤنس عوض - الجيزة: عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية، ٢٠٠٣، (ص ٥١ - ٧٠).
- (٢٣) راجع: أحمد عبدالكريم الدالي، بإشراف عمار محمد النهار، **"الزراعة في الأراضي المقدسة (فلسطين) من خلال كتب الرحالة الروس والألمان في الفترة ما بين ٥٠٠-٦٣ هـ / ١١٠٦-١٢٣٢م"**، مجلة جامعة البحث للعلوم الإنسانية، مج ٣٩، ع ٧٥ (٢٠١٧): ١١-٤١. سوريا: جامعة البحث.
- (24) Wright, Clifford A., "The Crusaders and the Diffusion of Foods", CliffordAWright.com, (<https://tinyurl.com/3n39u24k>)
- (٢٥) راجع: حاتم عبدالرحمن الطحاوي، **"الصليبيون في بلاد الشام: صفحات من النشاط الاقتصادي"**، مجلة الاجتهاد (لبنان: دار الاجتهاد للابحاث والترجمة والنشر)، المجلد ٨، العدد ٣٣ (خريف ١٩٩٦)، ص ٨٩-١٢٨.
- (26) Wright, Clifford A., "The Crusaders and the Diffusion of Foods", CliffordAWright.com, (<https://tinyurl.com/3n39u24k>)
- (٢٧) عن الفلاحون الصليبيون، راجع: محمد سامي أحمد امطير، **الحياة الاقتصادية في بيت المقدس وجوارها في فترة الحروب الصليبية (٤٩٢ - ٥٨٣ هـ / ١٠٩٩ - ١١٨٧م)**، أطروحة ماجستير / إشراف: جمال محمد جودة - نابلس: كلية الدراسات العليا، جامعة النجاح الوطنية، ٢٠١٠، ص ٩٣.
- (٢٨) عن اهتمام الفرنجة بالزراعة في بيت المقدس، راجع: حسن سعيد محمود الجمل، **"بيت المقدس بين زمني: الإسلامي والصليبي"**، المقدسية، ع. ١٠ (ربيع ٢٠٢١): ١٣-١٠١. القدس: جامعة القدس - مركز دراسات القدس.
- (٢٩) انظر: نجلاء حسين محمد توفيق، **"نقص الماء والغذاء وأثره في الحملة الصليبية الأولى خلال المسافة من القسطنطينية إلى بيت المقدس (٩٧-١٠٩٩م)"**، مجلة المؤرخ المصري، العدد ٤٩ (جامعة القاهرة - كلية الآداب - قسم التاريخ، ٢٠١٦): ٢٩٣-٣٤٥.
- (٣٠) انظر: محمد مؤنس عوض، **الحروب الصليبية: العلاقات بين الشرق والغرب في القرنين (١٢ - ١٣م / ٦ - ٧ هـ)** - الجيزة: عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية، ٢٠٠٠، ص ٣٨.
- (٣١) راجع: موسى عبد الله السرحان، **"شجرة الزيتون وأثرها في اقتصاد مملكة بيت المقدس الصليبية"**، مجلة الجمعية التاريخية السعودية، ١٤، ع. ٢٨ (يناير/ربيع الأول ٢٠١٤): ٢٣١-٢٦٦.
- (٣٢) راجع: فاطمة زهراء محمد السعيد، **الاقتصاد الصليبي في بلاد الشام خلال القرنين (٦ - ٧ هـ / ١٢ - ١٣م)** - مذكرة الماستر في التاريخ العام / إشراف: كمال بن مارس - قالمة: كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، جامعة ٨ ماي ١٩٤٥، (ص ١٧ - ٢١).
- (33) Nathan Steinmeyer, "What Did Crusaders Eat? Crusader Diet Identified at Apollonia-Arsuf", Biblical

(٦٦) **اليخنات**: جمع (يَخْنَة) وهي نوع من الأطعمة المطبوخة باللحم أو الخضار في مرق، وتشبه "الطبخ" أو الحساء الغليظ في المطبخ الحديث.

(67) "Eating in Historical Jerusalem (Crusader Period)", Jewish Virtual Library, accessed March 05, 2025, (<https://surl.it/nqrcnr>)

(٦٨) يشير هذا المصطلح إلى **نظرية الأخلط الأربعة** التي كانت سائدة في الطب القديم، والتي تفترض أن صحة الإنسان تعتمد على توازن أربعة أخلط أو سوائل: الدم، الصفراء، المرّة السوداء، والمخاط. وعندما نتحدث عن "الطبائع الأخلطية للطعام" فنحن نقصد تأثير الطعام على هذه الأخلط، أي كيف يؤثر كل نوع من الطعام على توازن هذه السوائل في الجسم، مما يؤثر بدوره على المزاج والصحة العامة. في الطب التقليدي، كان لكل طعام "طبع" معين (حار، بارد، رطب، جاف)، يتفاعل مع أخلط الجسم ويغير من توازنه. راجع: عمران نادي علي أبو خنجر، "الطب القديم والأخلط الأربعة". مجلة الدراسات العربية ٤٩، ع ٨ (يناير ٢٠٢٤): ٤١١٩-٤١٣٢. كلية الدراسات العربية (دار العلوم حالياً) جامعة المنيا. <https://doi.org/10.21608/dram.2024.352786>

(69) Mark Cartwright, "The Spice Trade & the Age of Exploration", World History Encyclopedia, June 9, 2021, (<https://surl.li/bowkvw>)

(70) "The Knights Templar Diet", Whitehall Fyrd, December 4, 2011, (<https://surl.li/tgblpm>)

(71) "The Knights Templar Diet", Whitehall Fyrd, December 4, 2011, (<https://tinyurl.com/mt98mr8u>)

(72) "Eating in Historical Jerusalem (Crusader Period)", Jewish Virtual Library, accessed March 05, 2025, (<https://tinyurl.com/572njxvc>)

(73) Nathan Steinmeyer, "What Did Crusaders Eat?: Crusader Diet Identified at Apollonia-Arsuf", Biblical Archaeology Society, December 15, 2023, (<https://tinyurl.com/2xpj23ej>)

(74) "The Knights Templar Diet", Whitehall Fyrd, December 4, 2011, <https://surl.li/tgblpm>

(75) "Eating in Historical Jerusalem (Crusader Period)", Jewish Virtual Library, accessed March 04, 2025, (<https://tinyurl.com/572njxvc>)

(76) Stern, Edna J., *Food, Kitchens and Cooking in the Crusader Period: between East and West* (Research Workshop of the Israel Science Foundation, University of Haifa, September 5-7, 2022), (<https://tinyurl.com/6j2vx5ba>)

(٧٧) راجع: ثيودريش (ق٦هـ / ١٢م)، **وصف الأماكن المقدسة في فلسطين**، ترجمة وتحقيق ودراصة: سعيد عبدالله البشاوي ورياض شاهين - عمان: دار الشروق، ٢٠٠٣. (ص ١٠٥ - ١٠٩).

(78) "Hot, I'm Hungry! The Challenges of Going on Crusade", Medievalists.net, January 19, 2015, (<https://tinyurl.com/2rz3yaxp>)

(79) "What Did They Eat: The Crusaders", Exploring History, September 3, 2020, (<https://surl.li/qclgrj>)

(٨٠) انظر: أشرف صالح محمد سيد، "المسكرات زمن الحرب المقدسة في بلاد الشام: الدافع والوسيلة"، مجلة القرطاس للدراسات الفكرية والحضارية (تصدر عن مخبر الدراسات الحضارية والفكرية -

محدّمة، مقالة جاهزة للنشر (٢٠٢٤)، doi:10.21608/aakj.2024.293888.1773

(٥٠) راجع: برهان جمعه درويش محمد. **"أثر عنصر المياه في تاريخ الحروب الصليبية ببلاد الشام (٤٩١-٨٣هـ / ١٠٩٨-١١٨٧م)".** مجلة كلية التربية الأساسية، ع ١٢٤ (٢٠٢٤): ٨٨-١٠٦. بغداد: الجامعة المستنصرية - كلية التربية الأساسية.

(٥١) راجع: شريف الزهيري. **"المياه وأثرها في الحروب الصليبية"**. البيان، ع ٣٥٣ (محرم ١٤٣٨هـ / ٢٠١٦م): ٥٦-٦٠. بريطانيا: المنتدى الإسلامي.

(52) Montanari, Massimo. *Food Is Culture*. Translated by Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press, 2006, P. 22.

(53) Paul Freedman (ed.), *Food: The History of Taste*, Berkeley & Los Angeles: University of California Press, 2007, pp. 255-260.

(54) "Eating in Historical Jerusalem (Crusader Period)", Jewish Virtual Library, accessed February 11, 2025, (<https://surl.it/nqrcnr>) "Crusader Cuisine: A Mix of Culinary Traditions", The Crusader Kingdoms, accessed February 11, 2025, (<https://surl.li/mcaays>)

(55) "The Knights Templar Diet", Whitehall Fyrd, December 4, 2011, (<https://surl.li/tgblpm>)

(56) "Crusader Cuisine: A Mix of Culinary Traditions", The Crusader Kingdoms, accessed February 11, 2025, (<https://surl.it/fqciw>)

(57) "Eating in Historical Jerusalem (Crusader Period)", Jewish Virtual Library, accessed January 11, 2025, (<https://surl.it/ooznkh>)

(58) "The Crusader States and Cultural Exchange", The Crusader States and Cultural Exchange | European History - 1000 to 1500, written by the Fiveable Content Team, last updated September 2025, accessed January 11, 2025, (<https://surl.li/dgwvvr>) "What Were the Effects of the Crusades: Economic", PDF document, accessed January 11, 2025, (<https://surl.li/tgjilz>)

(59) "What Impact Did the Crusades Have on Europe", Canon's History, accessed January 11, 2025, (<https://surl.li/meqjmf>)

(60) Bronstein, Judith. "Food in the Frankish Levant: a Case Study of Cultural Borrowing", *Medieval Encounters* 29, 2-3 (2023): 258-284, doi: <https://doi.org/10.1163/15700674-12340165>

(61) "The Crusader States and Cultural Exchange", The Crusader States and Cultural Exchange European History - 1000 to 1500, written by the Fiveable Content Team, last updated September 2025, accessed January 11, 2025, (<https://surl.li/dgwvvr>)

(62) Shakhawat Hossain, "Crusades: A Complex Tapestry of Economic Transformations", LinkedIn, October 16, 2023, (<https://surl.li/btdoic>)

(63) "What Were the Effects of the Crusades: Economic", PDF document, accessed January 11, 2025, (<https://surl.li/gsibsz>)

(٦٤) "What Did They Eat: The Crusaders", Exploring History, September 3, 2020, (<https://surl.li/qclgrj>)

(65) "The Knights Templar Diet", Whitehall Fyrd, December 4, 2011, (<https://surl.li/tgblpm>)

- & Oren Tal (2023) *Flora in the Latin East: Archaeobotanical Remains from Crusader Arsuf, Tel Aviv*, 50:2, 263-288, DOI:10.1080/03344355.2023.2246822.
- (97) Steve Weidenkopf, "Liberating Jerusalem—The Success of the First Crusade", Catholic Answers Magazine (Online Edition), July 15, 2014, (<https://tinyurl.com/4v2tn6rs>)
- (98) Helena P. Schrader, "Crusader Cuisine: A Mix of Culinary Traditions", The Crusader Kingdoms, (<https://tinyurl.com/4jcz2ayh>)
- (٩٩) (سفر العدد ١٤: ٩-٨).
- (100) Helena P. Schrader, "Crusader Cuisine: A Mix of Culinary Traditions", The Crusader Kingdoms, (<https://tinyurl.com/4jcz2ayh>)
- (101) Lorraine Boissoneault, "How the Crusades Helped Create Your Gingerbread Latte", Smithsonian Magazine, December 21, 2016, (<https://tinyurl.com/59366e2u>).
- (١٠٢) راجع: إمام الشافعي محمد حمودي، أشرف صالح محمد سيد، **الانحراف الجنسي في عصر الحروب الصليبية (١٠٩٥ - ١٢٩١) صورة التخر الفرنجي**-. القاهرة: دار البشير للثقافة والعلوم، ٢٠١٨. صهه - ٥٧.
- (١٠٣) راجع: إمام الشافعي محمد حمودي، أشرف صالح محمد سيد، **انتشار الخمر والنبذ في عصر الحروب الصليبية**-. القاهرة: دار الكتاب الحديث، ٢٠٢٠. وأيضاً: أشرف صالح محمد سيد، **"المسكرات زمن الحرب المقدسة في بلاد الشام: الدافع والوسيلة"**، مجلة القرائن للدراسات الفكرية والحضارية (تصدر عن مخبر الدراسات الحضارية والفكرية - جامعة أبو بكر بلقايد - تلمسان). المجلد (٨)، العدد (١) الجزائر ٢٠٢١. صهه - ٧٤.
- (١٠٤) تقع بقايا أرسوف القديمة في ما يُعرف اليوم بمحمية أبولونيا الوطنية (Apollonia National Park)، بالقرب من مدينة هرتسليا شمال تل أبيب. بجوار هذا الموقع، توجد اليوم بلدة صغيرة وفاخرة تُدعى أرسور أو أرسوف (Arsuf)، وهي بلدة حديثة تقع قرب أنقاض المدينة القديمة. أرسور الحديثة تقع بجوار أو على نفس موقع أرسوف القديمة المذكورة في المصادر التاريخية، وخاصةً في سياق الحروب الصليبية والتاريخ الإسلامي في بلاد الشام. راجع:
- Jackson-Tal, Ruth E.; Tal, Oren. / *Crusader Glass in Context: The Destruction of Arsuf (Apollonia-Arsuf, Israel)*, April 1265. In: Journal of Glass Studies. 2013; Vol. 55. pp. 85-100.
- (١٠٥) مصطلح **"العظام الزراعية"** يشير إلى بقايا العظام التي يتم العثور عليها في المواقع الأثرية والتي تنتمي إلى الحيوانات التي كانت تُستخدم في الأنشطة الزراعية أو الغذائية في تلك الفترة.
- (106) See: Pines, Miriam. "Crusader Diet in Times of War and Peace: Arsuf (Israel) as a Case Study". Oxford Journal of Archaeology 36 (2017): 307-28. doi:10.1111/OJOA.12117.
- (107) Helena P. Schrader, "Crusader Cuisine: A Mix of Culinary Traditions", The Crusader Kingdoms, (<https://tinyurl.com/4jcz2ayh>)
- (108) Nathan Steinmeyer, "What Did Crusaders Eat?: Crusader Diet Identified at Apollonia-Arsuf", Biblical
- جامعة أبو بكر بلقايد - تلمسان). المجلد (٨)، العدد (١) الجزائر ٢٠٢١. صهه - ٧٤.
- (81) Holzwarth, Larry, "These Medieval Food Habits Changed the Way Food Is Eaten Today", History Collection, September 30, 2019, (<https://tinyurl.com/842devwf>).
- (82) "The Knights Templar Diet", Whitehall Fyrd, December 4, 2011, (<https://tinyurl.com/mt98mr8u>).
- (83) Samuel Webb, "Anglo-Saxon Kings 'Were Mostly Vegetarian,' Before the Vikings, New Study Claims", The Independent, April 21, 2022, (<https://tinyurl.com/3uhhzywd>).
- (84) "The Knights Templar Diet", Whitehall Fyrd, December 4, 2011, (<https://tinyurl.com/mt98mr8u>).
- (85) Bronstein, Judith. "Food in the Frankish Levant: a Case Study of Cultural Borrowing", Medieval Encounters 29, 2-3 (2023): 258-284, doi: <https://doi.org/10.1163/15700674-12340165> Lorraine Boissoneault, "How the Crusades Helped Create Your Gingerbread Latte", Smithsonian Magazine, December 21, 2016, (<https://tinyurl.com/59366e2u>).
- (86) See: Caroline Walker Bynum, *Holy Feast and Holy Fast: The Religious Significance of Food to Medieval Women*, Berkeley & Los Angeles: University of California Press, 1987.
- (٨٧) راجع: مصعب حمادي نجم الزبيدي، **«أضواء على حياة الصليبيين في بلاد الشام»**، مجلة كلية العلوم الإسلامية (جامعة الموصل)، مج ١، ع ٢ (٢٠١٨): ٩٠-١١٥.
- (88) Matthew Plese, "Forgotten Customs of Lent", OnePeterFive, March 4, 2025, (<https://tinyurl.com/3rp3auwy>)
- (89) Matthew Plese, "Forgotten Customs of Lent", OnePeterFive, March 4, 2025, (<https://tinyurl.com/3rp3auwy>)
- (90) Helena P. Schrader, "Crusader Cuisine: A Mix of Culinary Traditions", The Crusader Kingdoms, (<https://tinyurl.com/4jcz2ayh>)
- (91) "Latin Rule", Templars Wiki (Fandom), (<https://tinyurl.com/59ud63bf>)
- (92) "Latin Rule", Templars Wiki (Fandom), (<https://tinyurl.com/59ud63bf>)
- (93) Helena P. Schrader, "Crusader Cuisine: A Mix of Culinary Traditions", The Crusader Kingdoms, (<https://tinyurl.com/4jcz2ayh>)
- (94) Helena P. Schrader, "Crusader Cuisine: A Mix of Culinary Traditions", The Crusader Kingdoms, (<https://tinyurl.com/4jcz2ayh>)
- (95) Helena P. Schrader, "Crusader Cuisine: A Mix of Culinary Traditions", The Crusader Kingdoms, (<https://tinyurl.com/4jcz2ayh>)
- (96) Guillermo Carvajal, "What Did the Crusaders Eat in the Holy Land? Archaeologists Find Evidence of Knight's Diet", La Brújula Verde (Medieval Archaeology section), December 11, 2023, (<https://tinyurl.com/yzs2aced>) See also: Andrea Orendi, Elisabeth Yehuda, Annette Zeischka-Kenzler

- (١٢٣) نجيب العقيلي، **موسوعة المستشرقون**، القاهرة: دار المعارف، ١٩٦٤. (ج١/ ص١٣٧).
- (١٢٤) فوشيه الشارنري (١١٢٧م)، **تاريخ الحملة إلى القدس**، ترجمة: زياد العسلي، عمان: دار الشروق، ١٩٩٠. ص٨١. وليم الصوري (١١٨٥م)، **تاريخ الحروب الصليبية: الأعمال المنجزة فيما وراء البحار**، ترجمة: سهيل زكار، بيروت: دار الفكر للطباعة والنشر، ١٩٩٠. (ج٢/ ص٦١٤).
- (١٢٥) نظير حسان سعداوي، **الحرب والسلام زمن العدوان الصليبي**، القاهرة: مكتبة النهضة العربية، ١٩٦١. ص١٧٣ - ١٧٤.
- (١٢٦) **قيصرية ماريتيما: مدينة ساحلية أثرية على الساحل الشرقي للبحر المتوسط أسسها هيرودس الكبير في العصر الروماني**، وكانت خلال الحروب الصليبية ميناءً استراتيجيًا هامًا لخدمة الممالك الصليبية في بلاد الشام، وشهدت صراعات وتحولات سياسية بين الصليبيين والقوى الإسلامية.
- (127) Guillermo Carvajal, "What Did the Crusaders Eat in the Holy Land? Archaeologists Find Evidence of Knight's Diet", La Brújula Verde (Medieval Archaeology section), December 11, 2023, (<https://tinyurl.com/yys2aced>) See also: Andrea Orendi, Elisabeth Yehuda, Annette Zeischka-Kenzler & Oren Tal (2023) *Flora in the Latin East: Archaeobotanical Remains from Crusader Arsuf*, Tel Aviv, 50:2, 263-288, DOI:10.1080/03344355.2023.2246822.
- (١٢٨) راجع: طلب صبار محل الجناحي، وهبة صفاء حسن علي العاصي. **"الحياة الاقتصادية في مملكة بيت المقدس الصليبية"**. مجلة جامعة تكريت للعلوم الإنسانية ٢٥، ع ٥ (أيار ٢٠١٨): ٢٧٦-٣١١. العراق: جامعة تكريت - كلية التربية للعلوم الإنسانية.
- (129) Edna J. Stern, Sylvie Yona Waksman, and Anastasia Shapiro, "The Impact of the Crusades on Ceramic Production and Use in the Southern Levant: Continuity or Change?", in *Multidisciplinary Approaches to Food and Foodways in the Medieval Eastern Mediterranean*, MOM Éditions, pp. 113-146, (<https://tinyurl.com/4kw68f5m>)
- (١٣٠) راجع: عبد الرحمن زكي، **"القلع في الحروب الصليبية"**، المجلة التاريخية المصرية (الجمعية التاريخية المصرية)، مج. ١٥ (١٩٦٩): ٤٩-٨٨. شامخ زكريا مفلح علاونة وسعيد عبد الله جبريل البيشاوي، **"عمارة القلاع في مملكة بيت المقدس الصليبية: قلعة بلدوين نموذجًا"**، مجلة الجامعة الإسلامية للبحوث الإنسانية (الجامعة الإسلامية بغزة)، مج. ٢٤، ع. ١ (٢٠١٦): ١-١٨. منى محمد إبراهيم محمد موسى ومأمون صالح عبد الكريم، **"القلع والحصون في بلد الشام إبان الحكم الصليبي من خلال كتاب الإدريسي (ت. ٩٦٥ هـ/ ١١٦٤م)"**. نزهة المشتاق في اختراق التفاف، مجلة الآداب (جامعة بغداد)، ع. ١٤٨ (آذار ٢٠٢٤): ١٦٣-١٧٦.
- (131) Radwan, Khaled Abdel Badea. "The Islamic Countryside and Food Supplies to the Levantine Crusader Cities in the First Half of the Twelfth Century". *Rural History* 36, no. 1 (2025): 23-54. <https://doi.org/10.1017/S0956793324000189>.
- Archaeology Society, December 15, 2023, (<https://tinyurl.com/2xpj23ej>)
- (109) Helena P. Schrader, "Crusader Cuisine: A Mix of Culinary Traditions", *The Crusader Kingdoms*, (<https://tinyurl.com/4jcz2ayh>)
- (110) See: Pines, Miriam. "Crusader Diet in Times of War and Peace: Arsuf (Israel) as a Case Study". *Oxford Journal of Archaeology* 36 (2017): 307-28. doi:10.1111/OJOA.12117.
- (111) Helena P. Schrader, "Crusader Cuisine: A Mix of Culinary Traditions", *The Crusader Kingdoms*, (<https://tinyurl.com/4jcz2ayh>)
- (112) See: Pines, Miriam. "Crusader Diet in Times of War and Peace: Arsuf (Israel) as a Case Study". *Oxford Journal of Archaeology* 36 (2017): 307-28. doi:10.1111/OJOA.12117.
- (113) Stephen Liddell, "Royal Feasts through the Ages", Stephen Liddell's Blog, April 9, 2016, (<https://tinyurl.com/57ytch2b>)
- (١١٤) راجع: أشرف صالح محمد سيد، **صلاح الدين الأيوبي مفوضًا: قراءة في الاتفاقيات الصليبية الأيوبية**، إسطنبول: مكتبة الأسرة العربية، ٢٠٢٢. ص٨٩.
- (115) See: Albala, Ken. *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*. Urbana and Chicago: University of Illinois Press, 2007.
- (116) See: Joshua Prawer, *The Latin Kingdom of Jerusalem: European Colonialism in the Middle Ages* (London: Weidenfeld & Nicolson, 1980), 130.
- (١١٧) يوشع براور، **عالم الصليبيين**، ترجمة: قاسم عبده قاسم ومحمد خليفة حسن. - الجزيرة: عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية، ١٩٩٩. ص١١١.
- (١١٨) ابن منقذ: أسامة بن مرشد بن علي (٥٨٤هـ/ ١١٨٨م)، **الاعتبار**، تحقيق: فيليب حتي. - مطبعة جامعة برنستون: الولايات المتحدة، ١٩٣٠. ص١٤٠.
- (١١٩) سعيد عبد الفتاح عاشور، **بحوث ودراسات في تاريخ العصور الوسطى**، بيروت: مطبعة الأند، ١٩٧٧. ص٥٢. عمر كمال توفيق، **مملكة بيت المقدس الصليبية**، الإسكندرية: مطبعة رويال، ١٩٨٥. ص١٣. مصعب حمادي نجم الزبيدي، **الاستيطان الصليبي في بلاد الشام: مملكة بيت المقدس أنموذجًا (٤٩٢ - ٥٨٣هـ/ ١٠٩٩ - ١١٨٧م)**، أطروحة دكتوراه غير منشورة. - الموصل: كلية الآداب، جامعة الموصل، ٢٠٠٥. (ص٢٧٩ - ٢٨٠).
- (١٢٠) راجع: أنتوني بردج، **تاريخ الحروب الصليبية**، ترجمة: أحمد غسان سبانو، نبيل الجيروي، مراجعة سهيل زكار. دمشق: دار قتيبة، ١٩٨٥. ص١٢٢.
- (١٢١) راجع: محمود محمد مغازي هلول. **"أزمة العلاقة بين القادمين الجدد من الفرنج والفرنح المستوطنين في بلاد الشام (٩٩٠-١٢٩١م / ٤٩٢-٦٩٠هـ)"**. مجلة كلية الآداب - جامعة بنها، ع ١٢، ج ٢ (يناير ٢٠٠٥): الصفحات ٦٩٣-٧٩٨. مصر: جامعة بنها - كلية الآداب.
- (١٢٢) علي السيد علي محمود، **العلاقات الاقتصادية بين المسلمين والصليبيين**، - الجزيرة: عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية، ١٩٩٦. ص١٤ - ١٤١.

- (144) Edna J. Stern, Sylvie Yona Waksman, and Anastasia Shapiro, 'The Impact of the Crusades on Ceramic Production and Use in the Southern Levant: Continuity or Change?', in Multidisciplinary Approaches to Food and Foodways in the Medieval Eastern Mediterranean (MOM Éditions, 2020), pp. 113–146, <https://doi.org/10.4000/books.momeditions.10166>.
- (145) See: Boas, Adrian J. *Crusader Archaeology: The Material Culture of the Latin East*. 3rd ed. London and New York: Routledge, 2024.
- (146) "What Do We Know About the Cuisine of Medieval Crusaders?", r/AskHistorians (Reddit), <https://tinyurl.com/2s3u36s4>
- (147) "What Impact Did the Crusades Have on Europe", Canon's History (Weebly), <https://tinyurl.com/ypmzfnst>
- (148) See: Stern, Edna J., and S.Y. Waksman. "Pottery from Crusader Acre: A Typological and Analytical Study". In Proceedings of the VIIe Congrès International sur la Céramique Médiévale en Méditerranée, edited by Ch. Bakirtzis, 167–180. Athens: 2003. Stern, Edna J. "Pottery from Crusader Acre as Evidence of Correlation between Pottery Distribution and Medieval Mediterranean Trade Routes". In Ten Centuries of Byzantine Trade. Bibliotheca VITA ANTIQUA. Kyiv: SPD FOP Chalzev, 2012. 121-128.
- (149) Edna J. Stern, Sylvie Yona Waksman, and Anastasia Shapiro, "The Impact of the Crusades on Ceramic Production and Use in the Southern Levant: Continuity or Change?", in Multidisciplinary Approaches to Food and Foodways in the Medieval Eastern Mediterranean, MOM Éditions, pp. 113–146, <https://tinyurl.com/4kw68f5m>
- (150) Melissa Snell, "Medieval Food Preservation", ThoughtCo, August 18, 2019, <https://tinyurl.com/3vu9b5cj>). "History of Food Preservation", Farm Fresh Family Blog, <https://tinyurl.com/5ahzh9k8>
- (151) Vishal Kaushal, "9 Ancient Methods of Food Preservation That Continue to Thrive", LinkedIn, June 15, 2023, <https://tinyurl.com/x56zbhm8>
- (152) See: Buckingham, Hannah Rose. *Identity and Archaeology in Daily Life: The Material Culture of the Crusader States 1099-1291*. PhD diss., Cardiff University, 2016.
- (132) See: Judith Bronstein, "Food in the Frankish Levant: A Case Study of Cultural Borrowing", Medieval Encounters 29, no. 2–3 (2023): 258-284.
- (133) See: Buckingham, Meghan. *Identity and Archaeology in Daily Life: The Latin East, 1099–1291*. Ph.D. thesis, University of Reading, 2016.
- (134) See: Adrian J. Boas, *Crusader Archaeology: The Material Culture of the Latin East*, London & New York: Routledge, 1999.
- (١٣٥) عمليات التنقيب في عدّا التي أجرتها هيئة الآثار الإسرائيلية (Israel Antiquities Authority), راجع:
- Edna J. Stern, Sylvie Yona Waksman, and Anastasia Shapiro, "The Impact of the Crusades on Ceramic Production and Use in the Southern Levant: Continuity or Change?", in Multidisciplinary Approaches to Food and Foodways in the Medieval Eastern Mediterranean, MOM Éditions, pp. 113–146, <https://tinyurl.com/4kw68f5m>
- (136) Ruth Schuster, "What Did Crusaders Eat in the Holy Land? Archaeologists Get Hands Dirty to Find Out", Haaretz – Archaeology Magazine, December 10, 2023, <https://tinyurl.com/b8x3wvbr>
- (137) Elisabeth Yehuda, "Between Oven and Tannur: 'Frankish' and 'Indigenous' Kitchens in the Holy Land in the Crusader Period", in Multidisciplinary Approaches to Food and Foodways in the Medieval Eastern Mediterranean, MOM Éditions, pp. 147–162, <https://tinyurl.com/mjf4uhm3>
- (138) Pringle, Denys. *The Churches of the Crusader Kingdom of Jerusalem: A Corpus*. Vol. 1, A-K (excluding Acre and Jerusalem). Cardiff: Cardiff School of History, Archaeology and Religion, September 2008. P. 59, 70, 179.
- (139) Vishal Kaushal, "9 Ancient Methods of Food Preservation That Continue to Thrive", LinkedIn, June 15, 2023, <https://tinyurl.com/x56zbhm8>
- (١٤٠) عنه راجع: محمد مؤنس عوض، معجم أعلام عصر الحروب الصليبية في الشرق والغرب. - القاهرة: مكتبة الآداب، ٢٠١٥. (ص ٣٦٨ – ٣٦٩).
- (١٤١) محمد عبد الرحمن. "اكتشاف أكبر مصنع لصناعة الخمر أثناء الحروب الصليبية تحت أنقاض قلعة بالأراضي المحتلة" اليوم السابع، ١٦ أغسطس ٢٠١٩. <https://www.youm7.com/story/2019/8/16/4376567>
- (مقال إخباري يعتمد على تصريحات الدكتور ربيع خميسي، مدير التنقيبات في هيئة الآثار الإسرائيلية). "العثور على أكبر مصنع لصناعة الخمر أثناء الحروب الصليبية". شبكة رؤية الإخبارية، ١٧ أغسطس ٢٠١٩. <https://roayahnews.com>
- (142) See: See: Adrian J. Boas, *Crusader Archaeology: The Material Culture of the Latin East*, 3rd ed. London: Routledge, 2024, pp. 150-165.
- (١٤٣) 'اكتشاف مجمع لصناعة النبيذ عمره ١٥٠٠ عام في إسرائيل', BBC Arabic, 11 أكتوبر ٢٠٢١, <https://www.bbc.com/arabic/art-and-culture-58797621> (مقال إخباري يعتمد على تصريحات جون سليغمان، هيئة الآثار الإسرائيلية).